FULGOR
MILANO

CREATIVE

CCM 4509 TC

LIFELINE

LCM 4509 TC

Caro Cliente,
sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.
Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, e stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.
La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione. Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IL COSTRUTTORE

I **Italiano**

GB **English**

FR **Français**

DE **Deutsch**

ES **Español**

PT **Português**

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.
L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA.
I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

I

INDICE

1. PER LA VOSTRA SICUREZZA
• Durante l'uso
• Per l'installazione e la manutenzione

2. CONSIGLI PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE
• Imballo
• Apparecchiature in disuso

3. INSTALLAZIONE
• L'incasso nei mobili componibili
• Componenti per l'installazione della macchina
• Installazione della macchina
• Collegamento elettrico

4. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA DA CAFFÈ

5. CARATTERISTICHE TECNICHE
• Fusibili

6. DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI: TASTI A SFIORAMENTO

7. COME COMPORTARSI AL PRIMO UTILIZZO
• Riempire il serbatoio d'acqua
• Riempire il contenitore di caffè in chicchi
• Avviamento della macchina e modalità stand-by
• Regolazione del caffè macinato
• Funzione lavaggio

8. EROGAZIONE CAFFÈ

9. EROGAZIONE ACQUA CALDA

10. EROGAZIONE VAPORE

11. PROGRAMMAZIONE DELLA QUANTITÀ CAFFÈ MACINATO

12. PROGRAMMAZIONE DELLA QUANTITÀ ACQUA CAFFÈ
• Ripristino dei valori di fabbrica

13. ILLUMINAZIONE DEL VANO DI EROGAZIONE

14. SEGNALAZIONI E ALLARMI
• Segnalazione di mancanza acqua
• Segnalazione sostituzione filtro
• Segnalazione presenza fondi caffè
• Segnalazione guasto sonda caffè
• Segnalazione di allarme generico

15. RICETTE
• Cappuccino all'italiana
• Cappuccino viennese
• Espresso freddo shakerato
• Irish coffee
• Caffè messicano
• Gelato al cappuccino

16. PULIZIA E MANUTENZIONE
• Parti esterne
• Beccuccio vapore
• Bacinella raccogli gocce
• Scarico fondi caffè usato
• Serbatoio acqua

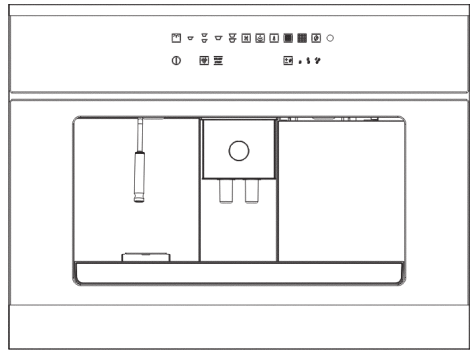
17. MANCATO FUNZIONAMENTO

18. ASSISTENZA TECNICA, RICAMBI E GARANZIA

SIMBOLOGIA
Durante la lettura del manuale vi capiterà di incontrare i seguenti simboli:

ATTENZIONE: indicazioni importanti per la sicurezza e per il corretto utilizzo della macchina.

Informazioni utili per un utilizzo ottimale dell'apparecchiatura.



1. PER LA VOSTRA SICUREZZA

L'uso di questa apparecchiatura è semplice, tuttavia, è importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare l'apparecchiatura per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

Durante l'uso

- Questa apparecchiatura deve essere usata solo da persone adulte. Persone diversamente abili possono usare l'apparecchiatura solo se hanno potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchiatura.
- *Assicuratevi che i bambini non tocchino i comandi o non giochino con l'apparecchiatura.*
- *Questo apparecchio deve essere usato in ambiente domestico, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.*
- Tenete sempre ben pulita l'apparecchiatura.
- *E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.*
- Le parti esposte di quest'apparecchiatura si riscaldano durante il funzionamento e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.
- Durante l'uso non toccate le superfici calde, utilizzate manopole o manici.
- *Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di pulizia, verificare che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.*
- In caso di guasti, non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Consultare il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che vi interessano, *contattare il Centro di Assistenza più vicino.* L'assistenza a quest'apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi originali.

Per l'installazione e la manutenzione

- Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballaggio, assicuratevi che il prodotto non risulti danneggiato e che il cavo d'alimentazione elettrica sia in perfette condizioni. In caso contrario, rivolgersi al rivenditore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Gli elementi che costituiscono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, perché potenziali fonti di pericolo.
- Prima dell'utilizzo verificare che i dati di tensione e di potenza riportati sulla targhetta caratteristica siano idonei alla linea dell'impianto alla quale verrà collegata. Verificare inoltre che l'edificio sia dotato di una efficiente linea di terra e di un idoneo interruttore magneto-termico.
- *Qualsiasi tipo di intervento deve essere eseguito da personale specializzato.*
- *La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità nel caso in cui le norme non vengano rispettate.*

2. CONSIGLI PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Imballo

Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.

Apparecchiature in disuso

- Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della vostra apparecchiatura possono essere recuperati.
- Informatevi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il vostro rivenditore specializzato, oppure presso la vostra Amministrazione Comunale.
- Prima di rottamare l'apparecchiatura, tagliate il cavo d'alimentazione e rendetela inservibile.

E' molto importante che questo libretto d'istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita a un'altra persona, assicuratevi che il libretto sia consegnato al nuovo utente, affinché possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

I

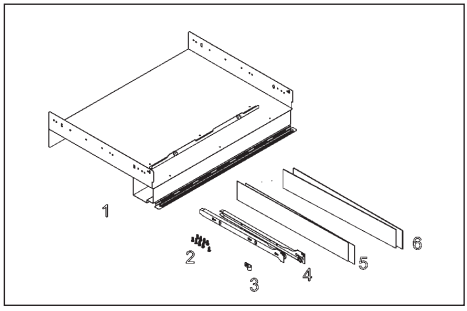
3. INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

L'incasso nei mobili componibili

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura inserita in un mobile componibile è necessario che quest'ultimo abbia le caratteristiche adatte.
In conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche e parti protette con solo isolamento funzionale deve essere assicurata mediante una corretta operazione d'incasso dell'apparecchiatura.
Tutte le parti che assicurano la protezione, anche un eventuale pannello di copertura (per esempio se l'apparecchiatura viene posizionata alla fine o all'inizio dei componibili), debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.
E' opportuno che l'apparecchiatura sia installata a una certa distanza da frigoriferi o congelatori, perché il calore emesso potrebbe pregiudicarne il funzionamento.

Componenti per l'installazione della macchina

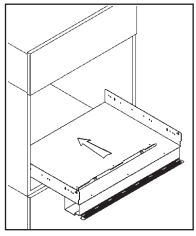
La macchina deve essere installata in vani alti 460 mm e larghi tra i 560 mm e i 568 mm. A corredo della macchina sono forniti i seguenti componenti per l'installazione.



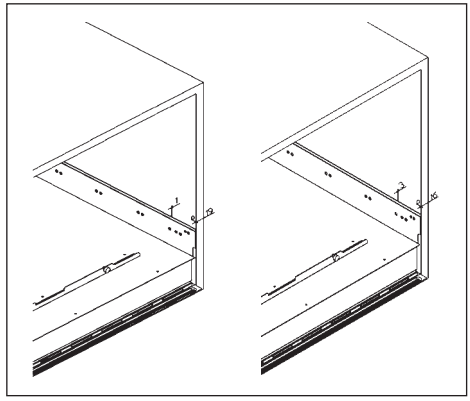
1. Supporto fisso della macchina
2. N°13 viti autofilettanti 3.9X19
3. N°1 fissa cavo
4. N°2 guide laterali
5. N°2 piastre laterali da 1mm
6. N°2 piastre laterali da 2mm

Installazione della macchina

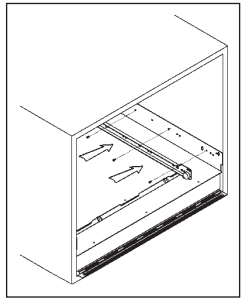
Posizionare la parte fissa in dotazione adagiandola sul piano del mobile.



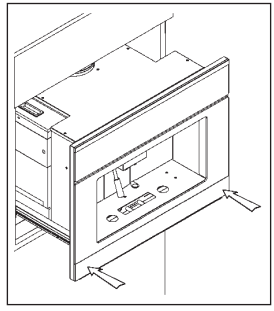
Inserire le piastre laterali necessarie a compensare gli eventuali spazi vuoti. La larghezza del vano che ospita la macchina è determinata dallo spessore dei fianchi del mobile. Per compensare le differenti misure ottenibili, in dotazione sono fornite 4 piastre, 2 dello spessore di 2 mm e 2 dello spessore di 1 mm. Il loro utilizzo è teso a compensare la larghezza interna del vano, per ottenere una misura di 562/560 mm.



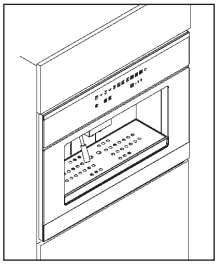
Passare poi al montaggio delle 2 guide utilizzando le rimanenti 8 viti autofilettanti.



Inserire la macchina accoppiando le guide con i supporti già montati nel vano.

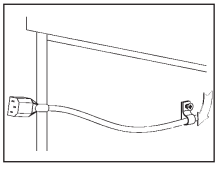


Far scorrere fino a fine corsa per far scattare i fermi di sicurezza.

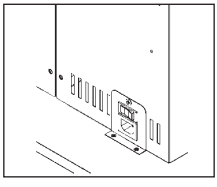


Collegamento elettrico

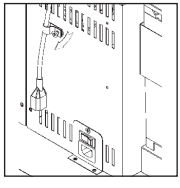
Fissare il cavo di alimentazione sul lato sinistro del vano utilizzando una delle viti autofilettanti per legno in dotazione e l'apposito fissa cavo come indicato in figura



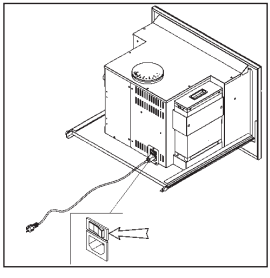
Allentare il fissa cavo montato sulla macchina.



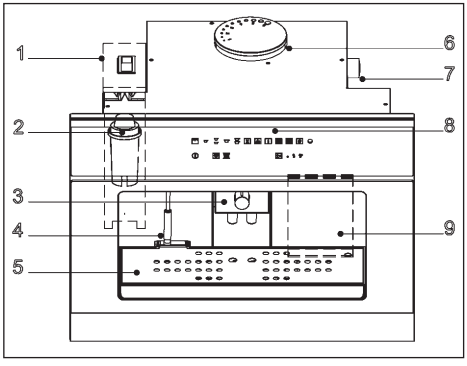
Serrare il cordone d'alimentazione sull'apparecchiatura, agendo come da figura.



Collegare il cavo d'alimentazione come da figura.



4. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA DA CAFFE'



1. Serbatoio acqua
2. Filtro decalcificante
3. Erogatore
4. Beccuccio erogatore acqua/vapore
5. Bacinella raccogli gocce
6. Contenitore caffè
7. Manopola regolazione macinatura
8. Pannello comandi
9. Sportello/vaschetta per scarico fondi caffè

5. CARATTERISTICHE TECNICHE

Larghezza	594 mm
Profondità	475 mm
Altezza	445 mm
Capacità serbatoio	2,5 l
Peso netto	26 kg
Peso lordo	31 kg
Tensione alimentazione	230 V
Potenza nominale	2000W
Potenza assorbita dalle resistenze	1700 W
Potenza assorbita dalla pompa	50 W
Pressione d'esercizio	12 bar

I

6. DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI: TASTI A SFIORAMENTO

Pannello comandi

Descrizioni tasti e spie del pannello comandi.

	Tasto ON/OFF
START STOP	Tasto START / STOP
	Tasto CAFFÈ
	Tasto CAFFÈ LUNGO
	Tasto ACQUA
	Allarme MANCANZA ACQUA
	Allarme PRESENZA FONDI
	Allarme GENERICO
	Tasto LAVAGGIO
	Tasto LUCE

	Tasto DOPPIO CAFFÈ
	Tasto DOPPIO CAFFÈ LUNGO
	Tasto VAPORE
	Allarme SOSTITUZIONE FILTRO
	Allarme guasto sonda CAFFÈ
	Regolazione CAFFÈ
	CAFFÈ LEGGERO
	CAFFÈ MEDIO
	CAFFÈ FORTE

Particolarità esclusiva di questo modello è l'utilizzo della tecnologia dei comandi a sfioramento. Sarà sufficiente sfiorare l'area contrassegnata dal simbolo d'interesse perché l'apparecchiatura esegua la funzione corrispondente. Tuttavia noterete che è necessario esercitare una lieve pressione per azionare i comandi proprio come per un normale pulsante; questo per evitare azionamenti accidentali.

7. COME COMPORTARSI AL PRIMO UTILIZZO

Riempire il serbatoio d'acqua

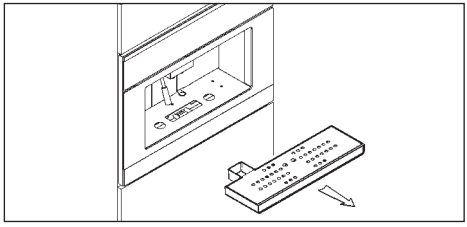


Fig. 7.1 Estrarre la bacinella raccogli gocce dalla sede

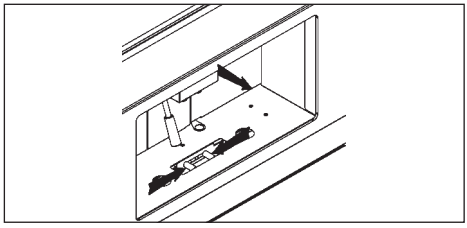


Fig. 7.2 Premere le levette di sblocco situate sotto la bacinella raccogli gocce e tirare la macchina verso di se agendo come in figura.

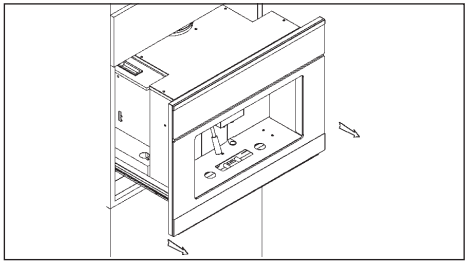


Fig. 7.3 Estrarre la macchina da caffè dal mobile facendola scorrere sulle apposite guide.

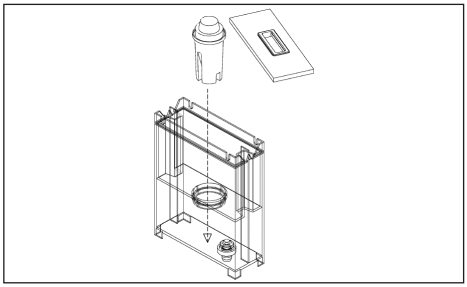


Fig.7.4 Inserire il filtro decalcificante nell'apposita sede. Prima di riempire il serbatoio dell'acqua accertarsi che il filtro decalcificante sia stato immerso almeno 20 minuti in acqua fredda (seguire comunque le istruzioni riportate nella confezione del filtro). Dopo quest'operazione inserirlo nell'apposita sede all'interno del serbatoio fino a sentire "click", agendo come in figura.
In caso di mancato utilizzo per lunghi periodi di tempo, si consiglia di cambiare l'acqua del serbatoio.
Il filtro può essere acquistato presso i rivenditori di elettrodomestici, i nostri Centri Assistenza Tecnica o i Negozi di Ricambi Autorizzati.

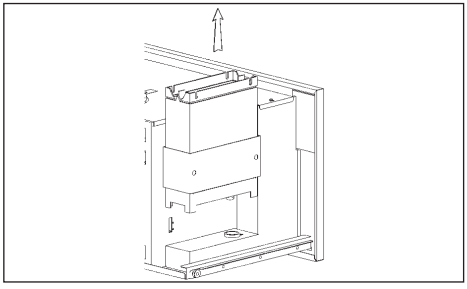
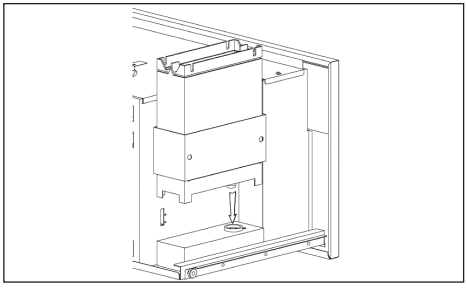


Fig. 7.5 Estrarre il serbatoio dell'acqua agendo come in figura e riempitelo con acqua potabile (circa 2,5 litri).



I

Fig. 7.6 Riposizionate il serbatoio nella sua sede avendo l'accortezza di far combaciare i due innesti posti sul fondo.

Riempire il contenitore di caffe' in chicchi

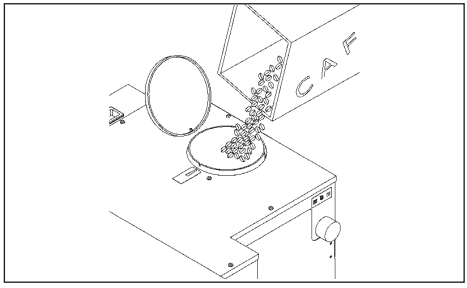


Fig. 7.7 Versare all'interno del contenitore caffè circa 200 gr. di caffè in chicchi.

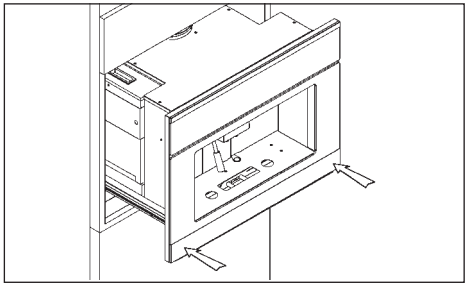


Fig. 7.8 Spingere la macchina all'interno del vano ed esercitare una lieve spinta fino a udire il "CLICK!" di avvenuto bloccaggio.

ATTENZIONE: prima di versare i chicchi nel macinino verificare che non siano presenti corpi estranei nel caffè.

Avviamento della macchina e modalità stand by

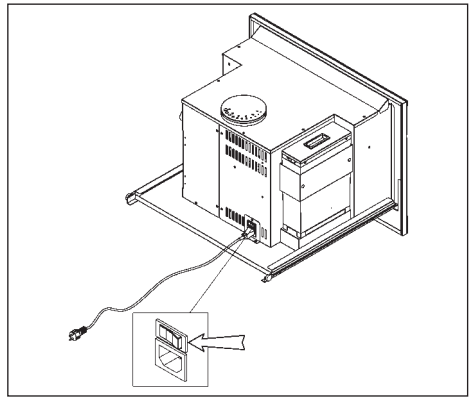


Fig. 7.9 Estrarre la macchina.
Portare l'interruttore generale,posizionato sul retro della macchina in posizione "1".
Dopo aver inserito la macchina nel mobile essa è pronta all'uso.

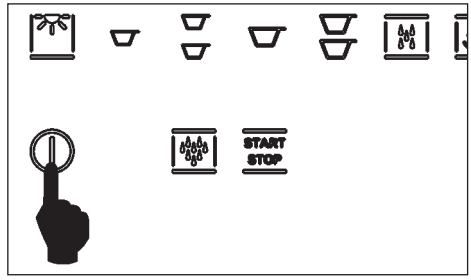


Fig. 7.10
Per uscire dalla modalitàStand-by si deve premere il tasto on/off come indicato in fig. 8.10, il led inizierà a lampeggiare fino al raggiungimento dello stato di macchina "pronta", a questo punto tutti i led, relativi ai vari servizi, si illuminano.

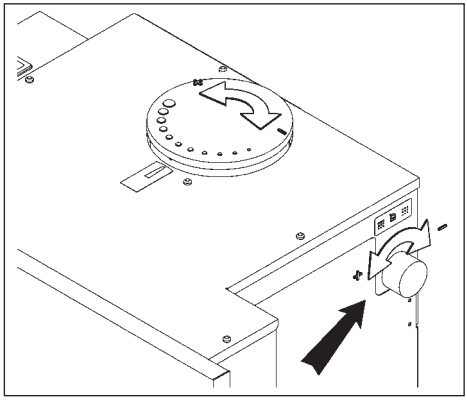
NOTA: dopo 45 minuti in cui non si usa la macchina, questa entra in modalità Stand-by.

Regolazione del caffe' macinato

ATTENZIONE: La macchina esce dalla fabbrica già tarata con un livello di macinatura del caffè in chicchi opportuno.

Tale livello influisce molto sulla riuscita di un buon caffè. Una macinatura troppo "grossa" porta ad un caffè che scende molto velocemente e privo di crema e corpo. Al

contrario una macinatura troppo fine porta ad un caffè che scende a “gocce” dal gusto molto intenso e con un aroma di “bruciato”. Si ricorda che il tempo necessario per ottenere un espresso varia tra i 20 e i 30 secondi.
Per regolare il grado di macinatura si deve estrarre la macchina come indicato nelle figure da 8.1 a 8.3. Agite poi sulla manopola di regolazione posta sul fianco destro come indicato in fig. 8.11.



Ruotando la manopola in senso orario si ottiene una macinatura fine e un caffè più forte. Ruotando la manopola in senso antiorario si ottiene una macinatura più grossa e un caffè più leggero. Il livello di macinatura impostato può essere letto sul coperchio del contenitore.

Funzione lavaggio alla prima accensione.

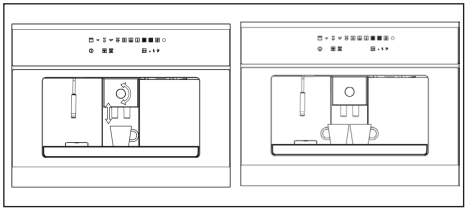
Solo alla prima accensione della macchina viene reso obbligatorio il lavaggio . Il tasto lavaggio si illumina. premendo il tasto START verrà eseguito un ciclo di lavaggio della macchina .successivamente la macchina è pronta per l’utilizzo
Per le successive accensioni vedi nota a seguire.

Funzione lavaggio

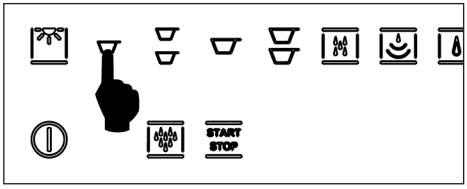
All’accensione della macchina o all’uscita della modalità stand-by e dopo la fase di riscaldameno si abilita la funzione lavaggio. Il tasto lavaggio si illumina. Premendo il tasto lavaggio e poi il tasto START verrà eseguito un ciclo di lavaggio della macchina.
Se viene premuto un tasto di erogazione bevanda il led del tasto lavaggio si spegne.

8. EROGAZIONE CAFFÈ

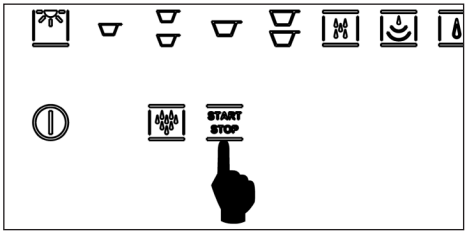
Posizionare la tazza sotto l’erogatore, regolare l’altezza del beccuccio erogatore agendo sulla manopola, ruotandola si alzano o si abbassano i beccucci, come indicato in figura 9.1.



Si possono posizionare due tazzine contemporaneamente sotto l’erogatore quando si vuole un doppio caffè.
Nel prosieguo del paragrafo è illustrata la modalità di erogazione di un caffè, la procedura è analoga per il doppio caffè, il caffè lungo e i due caffè lunghi.



Premere il tasto corrispondente alla selezione desiderata (in fig. 7.1 caffè espresso).



Premere il tasto START/STOP entro 10 secondi dalla selezione e attendere l’erogazione.
Quest’ultima termina automaticamente una volta raggunta la quantità di caffè corrispondente alla bevanda prescelta. Tale quantità è già impostata nella macchina, ma può essere cambiata, si veda paragrafo 13.
Si può terminare l’erogazione in qualsiasi momento premendo il tasto START/STOP.

I

ATTENZIONE: se il tasto di avvio non viene premuto entro 10 secondi la funzione si disabilita. Per erogare quindi sarà necessario ripetere la procedura.

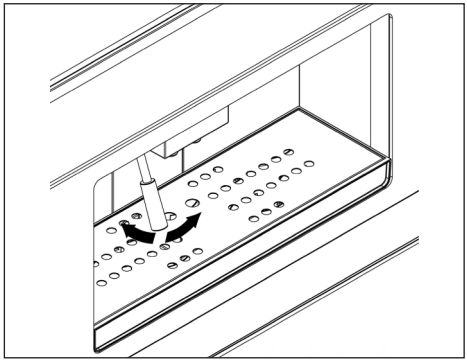
CONSIGLI UTILI PER PREPARARE UN OTTIMO ESPRESSO

- Per ottenere un eccellente espresso il tempo d'erogazione deve essere di circa 15 - 25 secondi. I fattori che influiscono sul tempo d'erogazione sono il livello di macinatura del caffè, la quantità di caffè macinato. Se necessario è possibile modificare il livello di macinatura e la dose di caffè macinato. (vedi capitolo 8-Come comportarsi al primo utilizzo).
- Il caffè è un elemento igroscopico, in altre parole la sua qualità e le sue proprietà sono strettamente legate al clima (umidità). Ricordarsi quindi di macinare il caffè più grosso quando c'è una notevole umidità nell'aria, al contrario con un ambiente più secco bisogna stringere maggiormente la macinatura.

ATTENZIONE: I chicchi di caffè al di fuori della confezione sottovuoto, hanno una durata limitata e non dovrebbero rimanere nella macchina per lunghi periodi di tempo. Chicchi di caffè vecchi possono infatti ostruire il macina caffè. Una volta aperte le confezioni, i chicchi di caffè dovrebbero essere conservati in contenitori ermetici al riparo dalla luce solare. Per risultati migliori, usare sempre chicchi di caffè freschi.

9. EROGAZIONE ACQUA CALDA

Per erogare acqua calda posizionare opportunamente il beccuccio acqua/vapore, si veda figura 10.1



- Posizionare un recipiente sotto il beccuccio acqua/vapore.
- Premere il tasto acqua calda.
- Premere il pulsante di avvio entro 10 secondi dalla selezione. l'acqua continua a uscire fino a quando si tiene il tasto premuto, per interrompere l'erogazione rilasciare il tasto.

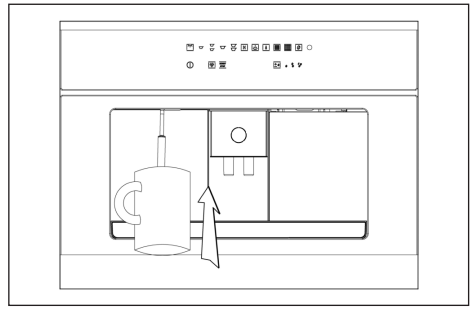
ATTENZIONE: se il tasto di avvio non viene premuto entro 10 secondi la funzione si disabilita. Per erogare quindi sarà necessario ripetere la procedura.

Si consiglia di non erogare acqua calda subito dopo aver effettuato un'erogazione di vapore.

10. EROGAZIONE VAPORE

Per erogare il vapore premere il pulsante vapore, la spia corrispondente lampeggerà per 15 secondi
Non appena la spia smette di lampeggiare e rimane accesa, la macchina è pronta a erogare il vapore.

- Mettere il contenitore con il liquido da scaldare sotto il beccuccio vapore.
- Inserire completamente il beccuccio dentro il liquido da scaldare.
- Premere il tasto di avvio entro 10 secondi dalla selezione e attendere l'uscita del vapore.



ATTENZIONE: se il tasto di avvio non viene premuto entro 10 secondi la funzione si disabilita. Per erogare quindi sarà necessario ripetere la procedura.

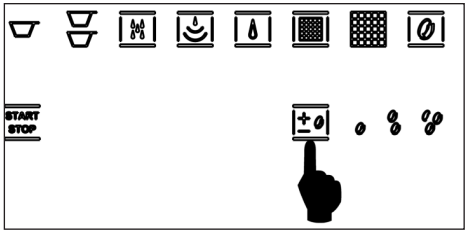
Il vapore continuerà a fuoriuscire fino a quando non si rilascerà il tasto di avvio.

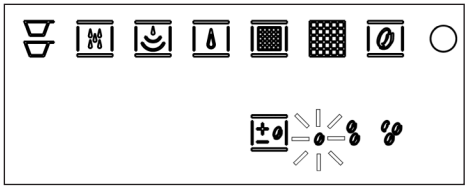
Se si intende preparare il latte per il cappuccino, suggeriamo di agitare un po' il
contenitore del latte per migliorare il risultato.

11. PROGRAMMAZIONE DELLA QUANTITÀ DI CAFFÈ MACINATO

È possibile scegliere fra tre tipologie di caffè:
- leggero;
- medio;
- forte.

Per passare da una tipologia di caffè all'altra è sufficiente premere il tasto come in figura 12.1, si illuminerà il led relativo al caffè prescelto (in fig. 12.2 caffè leggero).





SOLO PER UTENTI ESPERTI:
PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO DI MACINATURE

Il tempo di macinatura del caffè forte è programmabile, il caffè medio e leggero sono calibrati di conseguenza.
Per entrare in programmazione, quando la macchina è in stand-by:
- premere per 5 secondi il tasto start/stop, si illuminano i led sulla riga superiore da sinistra a destra a indicare il tempo di macinatura;
- per aumentare il tempo premere il tasto regolazione caffè, per diminuire il tasto start/stop.

Al termine dell'operazione è sufficiente premere il tasto on/off per uscire e confermare i cambiamenti.

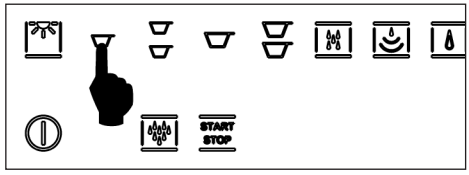
Regolazione automatica della quantità di caffè.

Se la quantità di caffè è stata regolata in modo errato tale da non permettere l' erogazione del caffè , la macchina è in grado di eseguire una serie di verifiche automatiche fino ad ottenere la quantità di caffè corretta e dunque l'erogazione del caffè.
In modo automatico e senza l'intervento dell'utilizzatore la macchina inizierà a macinare il caffè (evidenziato da alcuni lampeggi del simbolo "allarme generico") e cercherà di erogare il caffè.
La procedura termina quando verrà erogato il caffè e di conseguenza i nuovi parametri di quantità di caffè verranno memorizzati.
E' possibile che venga chiesto di effettuare un lavaggio, nel caso effettuare il lavaggio come descritto nel capitolo 7 , successivamente effettuare un caffè , nell'eventualità che la macchina riprenda in modo automatico e senza l'intervento dell'utilizzatore a macinare il caffè , spegnere la macchina e chiamare il centro di assistenza.

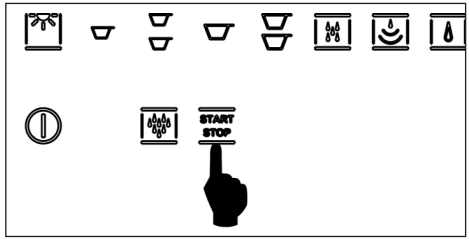
12. PROGRAMMAZIONE DELLA QUANTITÀ DI CAFFÈ IN TAZZA

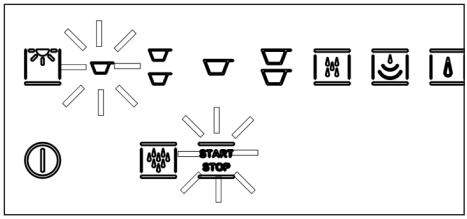
Tutti i cicli hanno una quantità memorizzata, esclusi acqua e vapore.
La macchina esce dalla fabbrica già tarata per erogare una quantità di caffè in tazza ideale per un espresso.
Durante l'erogazione della bevanda è possibile procedere alla fine dell'erogazione, prima del tempo memorizzato, premendo il tasto START/STOP.
Per programmare la quantità di caffè in tazza la procedura è la seguente, vale anche per le altre tipologie di bevanda:

- premere il tasto caffè per 5 secondi finché il led non lampeggia.



- premere il tasto START/STOP per avviare l'erogazione, i due led lampeggiano per la durata della stessa.





- premere nuovamente il tasto START/STOP una volta raggiunta la quantità desiderata.

Ripristino dei valori di fabbrica

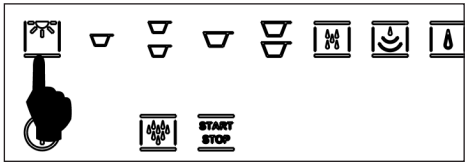
La macchina esce dalla fabbrica con una taratura per il caffè espresso all'italiana, invece i valori per il caffè lungo rispettano i canoni tedeschi.

- In caso si dovessero ripristinare questi valori standard bisogna mettere la macchina in stand-by e premere per 6 secondi il tasto regolazione caffè.
- Si vedranno lampeggiare per 5 secondi tutti i led tranne quello on/off, trascorso questo tempo la scheda ha memorizzato i valori di default.
- Premere il tasto di accensione, le selezioni utilizzeranno ora i valori di fabbrica.

I valori standard sono relativi solo alla quantità d'acqua necessaria per ogni singola dose.

13. ILLUMINAZIONE DEL VANO DI EROGAZIONE

La macchina è dotata di led per l'illuminazione del vano di erogazione. Per attivare tale funzione è sufficiente premere il tasto luce come indicato in fig. 13.1.



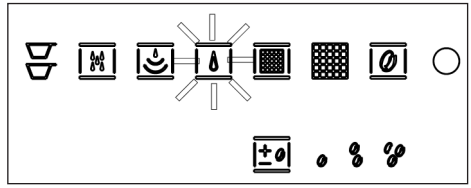
La funzione luce è attivabile solo a macchina accesa e non durante la modalità stand-by.

RISK GROUP 2

PRUDENZA: non fissare la lampada in funzione. Può essere dannoso per gli occhi.

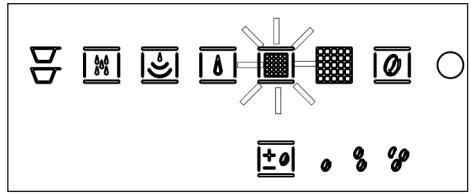
14. SEGNALAZIONE E ALLARMI

Segnalazione di mancanza acqua



La macchina è dotata di un sensore che accerta la presenza di acqua nel serbatoio. In caso di mancanza d'acqua, la macchina lo segnalerà accendendo l'apposita spia e rimanendo inoperativa fino a che non si riempirà il serbatoio.

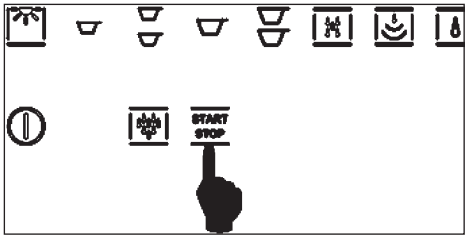
Segnalazione sostituzione filtro



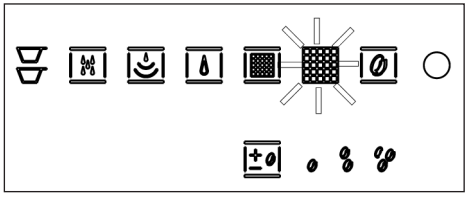
Dopo che la macchina ha erogato una quantità di acqua pari a 80 litri , il led relativo al simbolo filtro inizia a lampeggiare (pre-allarme), Fig. 14.2.
Raggiunta la quantità di acqua pari a 100 litri, il led rimarrà acceso in modo continuo (allarme).

Si raccomanda di sostituire il filtro entro 3 mesi dal momento in cui il led resta acceso in modo continuo.

Per spegnere l'allarme o il pre-allarme mettere la macchina in stand-by e premere il tasto START/STOP per 5 secondi. Il led di allarme si spegnerà e il conteggio dell'acqua erogata verrà resettato.



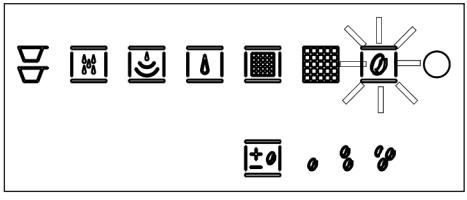
Segnalazione lavaggio obbligatorio e presenza fondi caffè



Dopo aver erogato 10 caffè, il led lavaggio si accende con luce rossa fissa mentre il led cassetto fondi lampeggia con luce rossa. Questa condizione permane anche spegnendo e riaccendendo la macchina.
Per poter riutilizzare la macchina é obbligatorio effettuare il lavaggio del gruppo caffè:
- premere START
- aspettare che l'icona del lavaggio si spenga
- aprire la porta e svuotare i fondi
- aspettare che icona fondi si spenga
- reinserire il porta fondi
- chiudere lo sportello

Ora la macchina è pronta per altri 10 caffè.
Per le operazioni di scarico vaschetta fondi di caffè "usato" vedi capitolo 16. "PULIZIA".

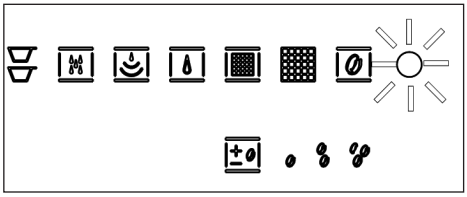
Segnalazione guasto sonda caffè



La macchina è dotata di una funzione che segnala il guasto della sonda del gruppo caffè.
Quando c'è il cattivo funzionamento della sonda caffè, lampeggerà il led relativo.
Prova a spegnere e riaccendere la macchina.

ATTENZIONE: se l'allarme persiste conttatare il centro assistenza.

Segnalazione di allarme generico



La spia allarme generico si illumina (fig, 15.5) per vari motivi possibili:

- Il gruppo automatico di erogazione del caffè è bloccato;
- La movimentazione del gruppo automatico di erogazione del caffè non è avventa in modo corretto;
- La portina per la rimozione dei fondi di caffè è aperta;
- Il contatore volumetrico non rileva il passaggio dell'acqua;
- La sonda di temperatura non funziona correttamente.

Nel caso in cui si accenda la spia di allarme generico:

- Verificare che la porta per lo scarico dei fondi sia chiusa.
- Verificare la presenza del serbatoio dell'acqua.

Spegnere la macchina e riaccenderla, se il problema persiste contattattare l'assistenza.

15. RICETTE

Cappuccino all'italiana

E' un espresso normale con aggiunta di latte riscaldato a vapore, che ammorbidisce il gusto del caffè e crea una consistente e gradevole schiuma in superficie. Va servito in tazza grande. Mettete del latte freddo in un bricco alto e utilizzate il getto del vapore se disponibile, aggiungete la sola schiuma al caffè espresso, inclinando e facendo oscillare il bricco, oppure aiutandovi con un cucchiaio. Potete anche aggiungere una spolverata di cacao sulla schiuma.

Cappuccino viennese

La secolare tradizione austriaca ha prodotto questa variante. Si prepara un espresso lungo (30-35 secondi d'estrazione), si aggiunge latte caldo e sopra panna montata, si serve in una tazza di grandezza intermedia tra quella dell'espresso e del cappuccino.
Si guarnisce con scaglie di cioccolato.

I

Espresso freddo shakerato

Spumoso e molto rinfrescante, è un vero piacere nelle giornate più calde.
Si prepara un espresso, si zucchera, lo si versa subito in uno shaker con del ghiaccio a grossi cubetti, si shakera per alcuni secondi.
Va servito in bicchieri tumbler o in flùte.

Irish coffee

Energetico e corroborante. In un bicchiere alto riscaldato si mescolano otto parti di caffè caldo, una di whisky e zucchero di canna.
Si versa della panna appena montata facendola scivolare sulla parte inferiore di un cucchiaio: si crea così un candido strato di panna fresca sopra il caffè caldo.

Caffe' messicano

Intenso ed esotico. Mescolate in una tazzina una dose di doppia panna, mezzo cucchiaino di cannella, una punta di noce moscata, zucchero e montate.
Versate un cucchiaino di sciroppo di cioccolato in una tazza media, un altro po' di cannella, il caffè e mescolate bene.
Guarnite con un cucchiaino di panna aromatizzata alla vaniglia.

Gelato al cappuccino

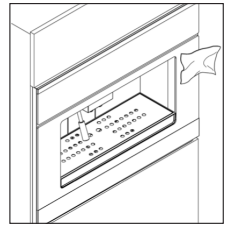
In un pentolino riscaldare 2 tazze d'espresso, ¾ di tazza di panna da montare, ½ tazza di zucchero; portare a ebollizione.
Quando il composto è tiepido riporlo nel frigorifero per 4-5 ore.
Servire in ciotole formando due o tre palline, guarnire con chicchi di caffè tostato.
Prima di servire passare in frigo per ½ ora.

16. PULIZIA

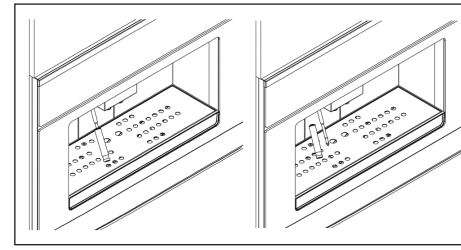
ATTENZIONE: non imergere in acqua la macchina per la pulizia.

Parti esterne

Le parti esterne della macchina devono essere pulite con un panno morbido e senza utilizzare detergenti aggressivi. Non pulire le parti d'acciaio con pagliette e spugne abrasive. Asciugare bene con un panno morbido.



Beccuccio vapore

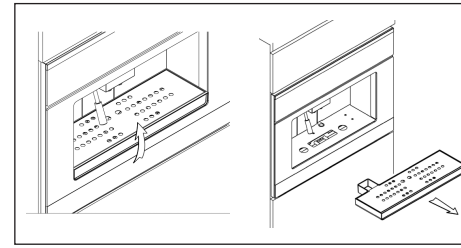


Ricordarsi inoltre di pulire periodicamente il beccuccio vapore, che potrebbe sporcarsi internamente montando il latte per il cappuccino. Per fare ciò basterà smontarlo come da figure e lavarlo insieme al suo cappuccio con una spugnetta e dell'acqua calda.

ATTENZIONE: per la pulizia del beccuccio spegnere sempre la macchina e ricordarsi di aspettare almeno 20 minuti dal suo utilizzo per farlo raffreddare, evitando così possibili scottature.

Bacinella raccogli gocce

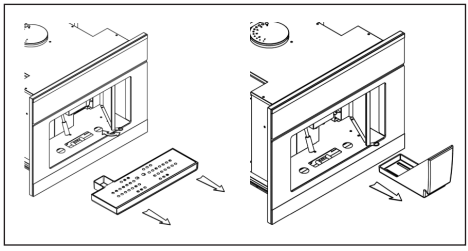
Estrarre la bacinella raccogli gocce dalla macchina. come mostrato nelle figure seguenti.

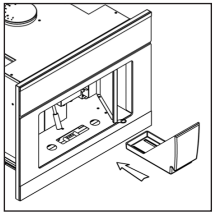


Accertarsi di svuotare periodicamente la bacinella per evitare fuoriuscite di liquidi che potrebbero sporcare e rovinare i mobili sottostanti. La bacinella e la relativa griglia metallica possono essere lavate in lavastoviglie.

Scarico fondi caffè usato

Per aprire lo sportellino del vano o dov' è riposta la bacinella è necessario togliere la vaschetta raccogli gocce, come descritto nelle figure 16.4 e 16.5.





Estrarre la bacinella, vuotarla dai residui di caffè e lavarla con acqua calda,o in lavastoviglie.

Inserire la bacinella raccogli fondi caffè “usato” nel suo vano.

Serbatoio acqua

- In caso di mancato utilizzo per lunghi periodi di tempo, si consiglia di cambiare l’acqua del serbatoio
- Pulire periodicamente il serbatoio acqua da eventuali incrostazioni di calcare.
- Il serbatoio può essere lavato in lavastoviglie.
- Qualora si utilizzi il filtro decalcificante Brita si consiglia la sostituzione del filtro ogni 2000 caffè espressi o almeno ogni sei mesi.

17. MANCATO FUNZIONAMENTO

L’operatore dovrà accertarsi che non sia dovuto a:

- Mancanza di energia elettrica
- Mancanza d’acqua nel serbatoio
- Mancanza di caffè nel macinino
- Chiusura errata della porta per l’accesso alla bacinella scarico fondi.

Per altre cause è opportuno far controllare la macchina da un centro di assistenza.

GB

Dear Customer,
we would like to thank you and congratulate you on your choice.
This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.
Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

THE MANUFACTURER

I **Italiano**

GB **English**

FR **Français**

DE **Deutsch**

ES **Español**

PT **Português**

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO THINGS OR PEOPLE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.
THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

CONTENTS

1. FOR YOUR SAFETY
• During use
• For installation and maintenance

2. RECOMMENDATIONS FOR THE PROTECTION OF THE ENVIRONMENT
• Packing
• Obsolete equipment

3. INSTALLATION
• Installation in modular furniture
• Components for the installation of the machine
• Installation of the machine
• Electrical connection

4. DESCRIPTION OF THE COFFEEMAKER

5. TECHNICAL CHARACTERISTICS
• Fuses

6. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL TOUCH BUTTONS

7. FIRST USE
• Fill the water tank
• Fill the container with coffee beans
• Turning on the machine in standby mode
• Regulation of the ground coffee
• Wash function

8. DISPENSING COFFEE

9. DISPENSING HOT WATER

10. DISPENSING STEAM

11. PROGRAMMING THE QUANTITY OF GROUND COFFEE

12. PROGRAMMING THE QUANTITY OF HOT WATER
• Restoring the factory settings

13.ILLUMINATION OF THE DISPENSING COMPARTMENT

14. WARNINGS AND ALARMS
• No water warning
• Replace filter warning
• Coffee grounds warning
• Coffee probe broken warning
• Generic alarm warning

15. RECIPES
• Italian Cappuccino
• Viennese Cappuccino
• Cold Espresso Chilled in a Shaker
• Irish coffee
• Mexican Coffee
• Cappuccino Ice Cream

16. CLEANING AND MAINTENANCE
• External parts
• Steam nozzle
• Drip basin
• Emptying used coffee grounds
• Water tank

17. TROUBLESHOOTING

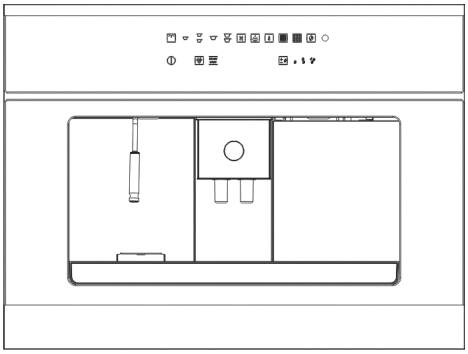
18. SERVICE, REPLACEMENT PARTS AND WARRANTY

GB

SYMBOLS
Durante la lettura del manuale vi capiterà di incontrare i seguenti simboli:

ATTENTION: important instructions for the safe and correct use of the machine

information useful for the optimal use of the equipment.



GB

1. FOR YOUR SAFETY

Although the machine is simple to use, it is important that you read the entire booklet before installing or using the machine for the first time. By doing so, you will achieve the best performance, avoid mistakes, use the machine in absolute safety and protect the environment.

During use

- This machine must only be used by adults. Other-abled persons can use the machine only if there is a person responsible for their safety that will supervise and instruct them in the use of the machine.
- *Make sure that children do not touch the controls or play with the machine.*
- *This machine is intended for home use; another other use is considered improper and, therefore, dangerous.*
- Always keep the machine clean.
- *It is dangerous to modify, or attempt to modify, the characteristics of this product.*
- The exposed parts of this machine get hot during operation and remain hot for a certain period of time after it is turned off. Keep children away until the machine has cooled.
- Do not touch the hot surfaces during use but use the knobs or handles.
- *Make sure the machine is disconnected from the electric mains before any maintenance or cleaning.*
- If the machine breaks, do not try and repair it yourself. Repairs made by unqualified persons can cause damage and accidents. Consult the contents of this booklet. If you don't find the information you need, contact the nearest service centre. This machine must be serviced by an authorised Service Centre. Always request the use of original replacement parts.

For installation and maintenance

- After unpacking the machine, check that the product has not been damaged and that the power cord is in perfect condition. If not, contact the reseller before operating the machine.
- The packing materials (plastic bags, styrofoam, etc.) must not be left within the reach of children because they are potentially dangerous.
- Before use, check that the voltage and power listed on the machine's nameplate match the line to which it will be connected. Also make sure that the building has an efficient earth line and a suitable circuit breaker.
- *Any service must be performed by specialised personnel.*
- *The manufacturer will not be liable if these rules are not followed.*

2. RECOMMENDATIONS FOR THE PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

Packing

All packing materials used are safe for the environment and recyclable. Please make your contribution to protecting the environment by disposing of the packing in the appropriate recycling bins.

Obsolete equipment

- Machines that are obsolete or no longer used should not be thrown away in the trash. Through ecological disposal, the various materials used in the production of your machine can be recovered.
- Ask your specialised reseller or your city administration about disposal options.
- Before scrapping the machine, cut the power cord to make it unusable.

It is very important to keep this instruction booklet for future consultation. If the machine is sold or given to another person, make sure to give the booklet to the new user so that they will be informed about the operation of the machine and the relative warnings.

This symbol on the product or packaging means that the product must not be thrown away in household waste but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic equipment. By disposing of this product properly, you will avoid potential damage to the environment and health caused by the incorrect disposal of the product. For more detailed information about recycling this product, contact your city administration, local waste disposal service or the store where you purchased it.

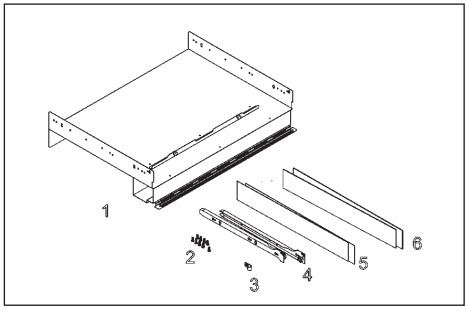
3. INSTALLATION OF THE MACHINE

"BUILT-IN" INSTALLATION IN MODULAR FURNITURE

For the good operation of the machine when built-in to modular furniture, the latter must have suitable characteristics.
In conformity with safety standards, protection against contact with electrical parts and parts protected with just functional insulation must be provided through the correct housing of the machine.
All the parts that provide protection, including any covering panel (for example, if the machine is positioned at the end or beginning of the modules), must be fastened in such a way that they cannot be removed with the aid of a tool.
It is also a good idea to install the machine at a certain distance from refrigerators or freezers because the heat it emits could affect their operation.

Components for the installation of the machine

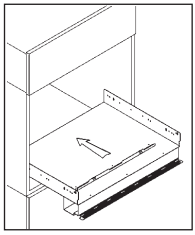
The machine must be installed in compartments that are 460 mm high and between 560 and 568 mm wide. The following installation components are supplied with the machine.



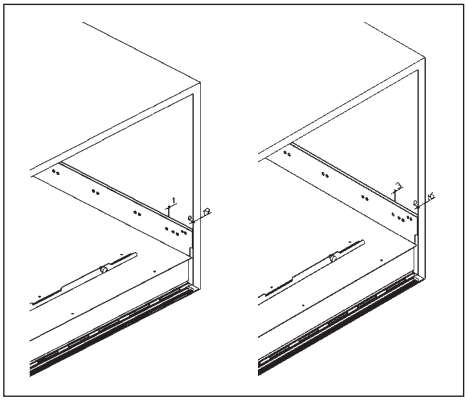
1. Fixed support of the machine.
2. N°13 self-threading screws 3.9X19
3. N°1 fixed power cord
4. N°2 lateral guides
5. N°2 lateral 1-mm plates
6. N°2 lateral 2-mm plates

Installation of the machine

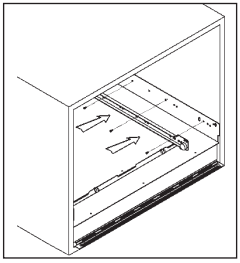
Position the fixed part provided by resting it on the surface of the furniture



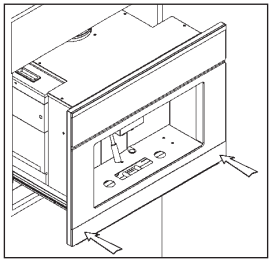
Insert the side plates needed to compensate for any empty spaces. The width of the compartment that houses the machine is determined by the thickness of the sides of the furniture. Four plates are supplied to compensate for the different measures obtainable, two that are 2 mm thick and two that are 1 mm thick. They are used to compensate for the internal width of the compartment to obtain an measurement of 562-560 mm.



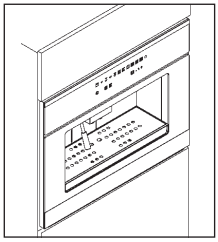
Then mount the 2 guides using the remaining 8 self-threading screws.



Insert the machine by matching up the guides with the supports already mounted in the compartment.



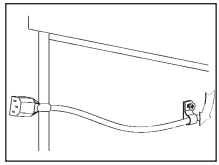
Slide it all the way in until the safety stops click.



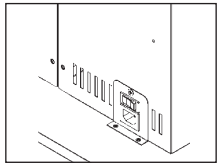
GB

Electrical connection

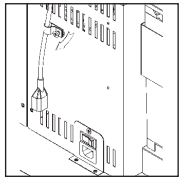
Fasten the power to the left side of the compartment using one of the self-threading wood screws provided and the fixed cord as indicated in the figure.



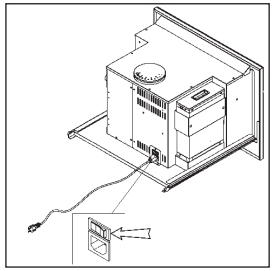
Loosen the fixed cord mounted on the machine.



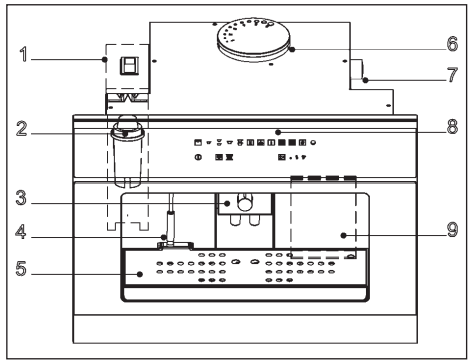
Tighten the power cord on the machine, as shown in the figure.



Connect the power cord as shown in the figure.



4. DESCRIPTION OF THE COFFEEMAKER



1. Water tank
2. Decalcifying filter
3. Dispenser
4. Water/steam dispensing nozzle
5. Drip basin
6. Coffee container
7. Grind regulation knob
8. Control panel
9. Door/tray for emptying the coffee grounds

5. TECHNICAL CHARACTERISTICS

Width	594 mm
Depth	475 mm
Height	445 mm
Tank capacity	2.5 l
Net weight	26 kg
Gross weight	31 kg
Power supply voltage	230 V
Rated power	2000 W
Power absorbed by the heating elements	1700 W
Power absorbed by the pump	50 W
Operating pressure	12 bar

6. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL: TOUCH BUTTONS

GB

Control panel

Description of the buttons and indicator lights on the control panel.

	ON/OFF button
START STOP	START/STOP button
	COFFEE button
	STRETCHED COFFEE button
	WATER button
	NO WATER alarm
	GROUNDS PRESENT alarm
	GENERIC ALARM
	WASH button

	LIGHT button
	DOUBLE COFFEE button
	DOUBLE STRETCHED COFFEE button
	STEAM button
	REPLACE FILTER alarm
	COFFEE probe broken alarm
	COFFEE regulation
	LIGHT COFFEE
	MEDIUM COFFEE
	STRONG COFFEE

The exclusive feature of this model is the use of touch-control technology. Just touch the area of the symbol and the machine will perform the corresponding function. However, you will notice that you must exert slight pressure to activate the controls, just like a normal button; this is to avoid accidental commands.

GB

7. FIRST USE

Fill the water tank

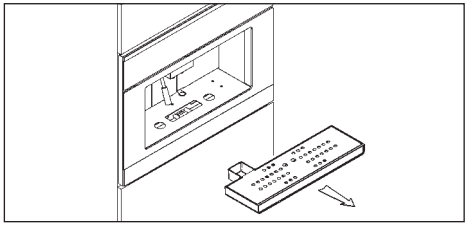


Fig. 7.1 Remove the drip basin from its seat

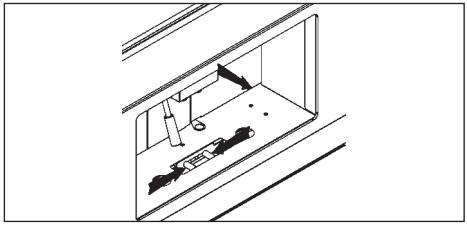


Fig. 7.2 Press the unlocking lever under the drip basin and pull the machine towards you as shown in the figure.

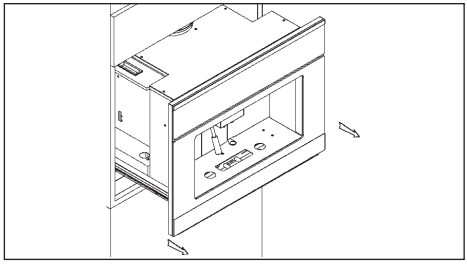


Fig. 7.3 Pull the coffeemaker out of the furniture by sliding it on its guides.

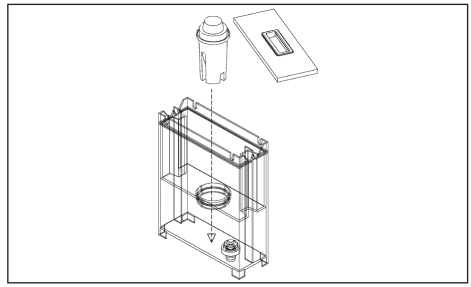


Fig.7.4 Insert the decalcifying filter in its seat.
Before filling the water tank, make sure that the decalcifying filter was soaked in cold water for at least 20 minutes (in any case, follow the instructions on the filter package). After soaking, insert it in its seat inside the tank, as shown in the figure, until you hear a click.
If the machine has not been used in a long time, we recommend changing the water in the tank.
The filter can be purchased at an appliance store, our Service Centres or at authorised replacement parts stores.

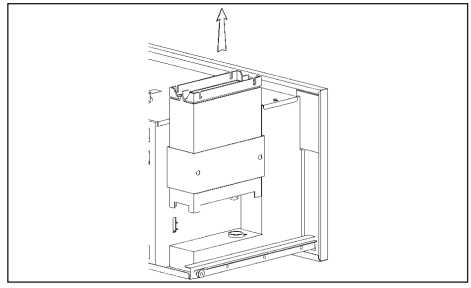


Fig. 7.5 Remove the water tank as shown in the figure and fill it with drinking water (about 2.5 litres).

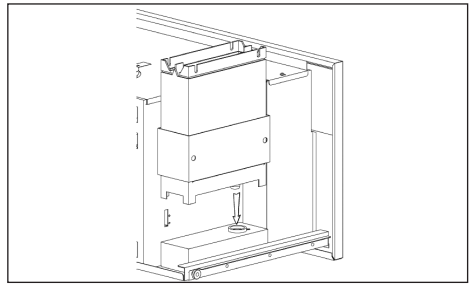


Fig. 7.6 Put the tank back in its seat, taking care to match up the two connections on the bottom.

Fill the container with coffee beans

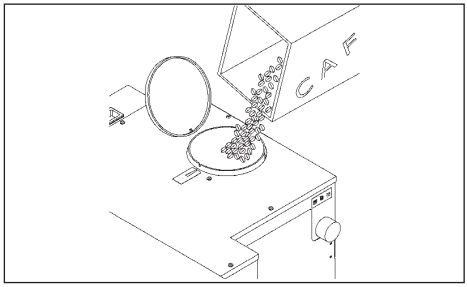


Fig. 7.7 Pour about 200 g of coffee beans in the coffee container.

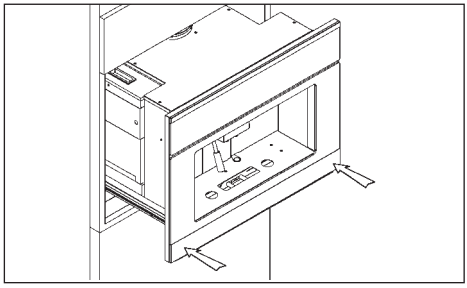


Fig. 7.8 Push the machine back into the compartment until you hear a “CLICK!”, which means it’s locked into place.

ATTENTION: before pouring beans into the grinder, make sure that there are no foreign bodies in the coffee.

Turning on the machine in standby mode

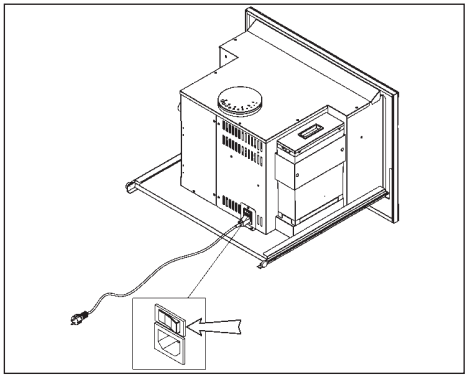


Fig. 7.9 Pull out the machine.
Turn the main switch, located on the back of the machine, to position “1”.
After you push the machine back into the furniture, it is ready to use.

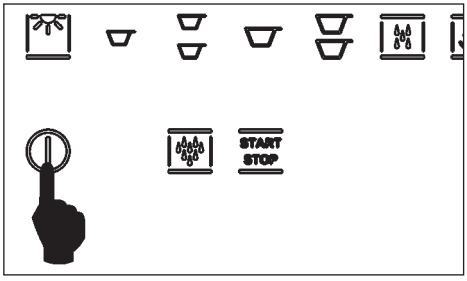


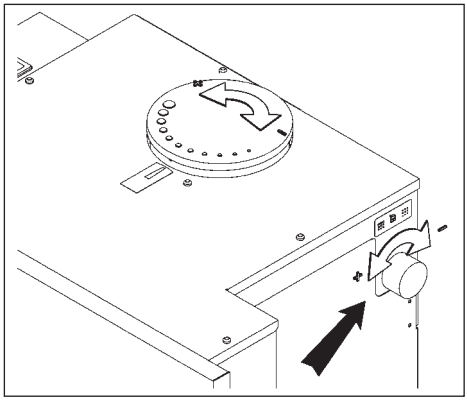
Fig. 7.10
To exit standby mode, you must press the on/off button, as shown in Fig. 8.10. The LED will begin to flash until the machine is “ready”. At this point, all the LEDs for the various services will be lit.

NOTE: If the machine is not used for 45 minutes, it returns to standby mode.

REGULATION OF THE GROUND COFFEE

ATTENTION: The fineness of the coffee grind is calibrated at the factory.

This fineness has a strong influence on producing good coffee. Too “coarse” a grind produces coffee that flows quickly without creaminess and body. On the other hand, too fine a grind produces coffee that “drips” with a very intense taste and a “burned” smell. Keep in mind that producing a cup of espresso coffee takes from 20 to 30 seconds.
To regulate the grind, you must pull out the machine as shown in figures 8.1 to 8.3. Turn the regulation knob on the right side, as shown in Fig. 8.11.



Turning the knob clockwise produces a finer grind and stronger coffee. Turning the knob counter-clockwise produces a coarser grind and lighter coffee. The grinding fineness can be read on the cover of the container.

Wash function

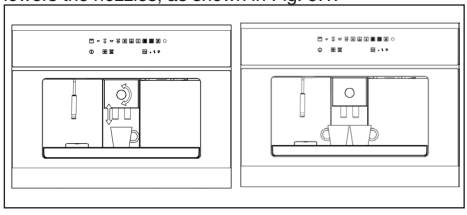
The wash function is enabled after the machine is powered on, or comes out of standby mode, and warms up. The wash button lights. When you press the WASH button and then the START button, the machine performs a wash cycle.
If a beverage dispensing button is pressed, the wash LED turns off.

Washing function on first start-up.

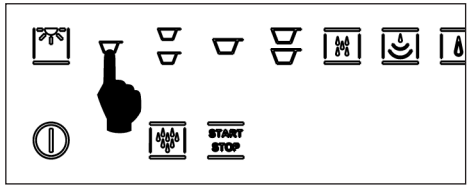
Washing is only mandatory when the machine is started for the first time. The washing key lights up. By pressing the START key, a machine washing cycle is performed. After that the machine is ready to use.
For subsequent starts, see note below.

8. DISPENSING COFFEE

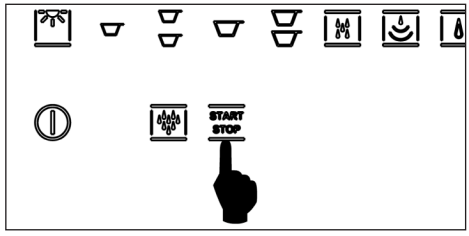
Place a cup under the dispenser, adjust the height of the dispenser nozzle with the handle: turning it raises or lowers the nozzles, as shown in Fig. 9.1.



When you want a double coffee, you can place two cups under the dispenser at the same time.
The rest of the paragraph explains how to dispense one coffee. The procedure is similar for double coffee, stretched coffee and two stretched coffees.



Press the button for the selection you want (in Fig. 7.1 it is espresso coffee).



Press the START/STOP button within 10 seconds of your selection and wait for the coffee to be dispensed.
Dispensing ends automatically when the quantity of coffee for the selection has been reached. This quantity is preset in the machine but can be changed, see paragraph 13.
You can stop dispensing at any time by pressing the START/STOP button.

ATTENTION: if the START button is not pressed within 10 seconds, the function is disabled. If you wish to dispense a beverage, you will have to repeat the procedure.

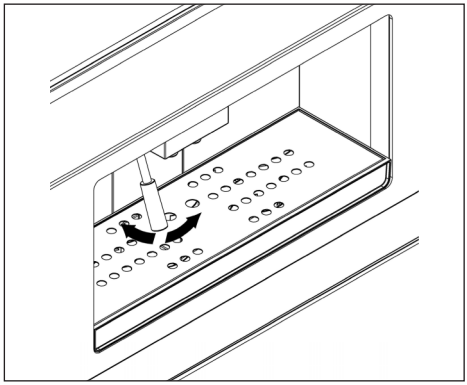
USEFUL TIPS FOR PREPARING AN EXCELLENT ESPRESSO

- The dispensing time for an excellent espresso is about 15-25 seconds. The factors that influence the dispensing time are the fineness of the grind and the quantity of ground coffee. If necessary, the fineness of the grind and dose of ground coffee can be changed. (See chapter 8, First use).
- Coffee is a hygroscopic substance, which means that its characteristics are closely linked to the climate (humidity). So, remember to grind the coffee coarser when the air is very humid and finer when the air is drier.

IMPORTANT: The coffee beans outside the vacuum pack have a limited life and should not remain in the machine for long. Coffee beans can in fact block the coffee grinder. Once the packs have been opened, the coffee beans ought to be stored in sealed containers away from sunlight. For best results, always use fresh coffee beans.

9. DISPENSING HOT WATER

To dispense hot water, suitably position the water/steam nozzles, see Fig. 10.1



- Position a container below the water/steam nozzle.
- Press the hot water button.
- Press the START button with 10 seconds from making your selection. The water will be dispensed as long as the button is pressed; to stop dispensing, release the button.

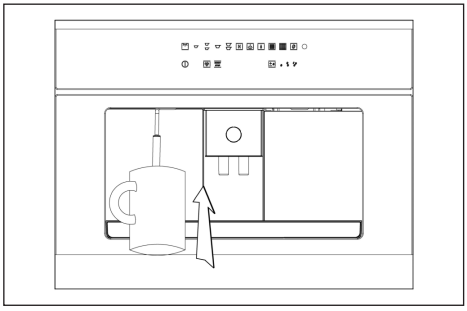
ATTENTION: if the start button is not pressed within 10 seconds, the function is disabled. If you wish to dispense a beverage, you will have to repeat the procedure.

We recommend that you do not dispense hot water immediately after dispensing steam.

10. DISPENSING STEAM

To dispense steam, press the steam button. The corresponding indicator light will flash for 15 seconds. As soon as the indicator light stops flashing and remains steady on, the machine is ready to dispense steam.

- Place the container with the liquid to be heated below the steam nozzle.
- Completely immerse the nozzle in the liquid to be heated.
- Press the START button within 10 seconds from making your selection and wait for the steam to come out.



ATTENTION: if the start button is not pressed within 10 seconds, the function is disabled. If you wish to dispense a beverage, you will have to repeat the procedure.

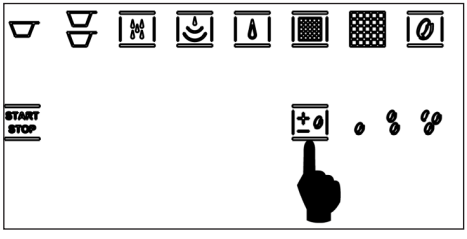
The steam will continue to flow until you release the START button.

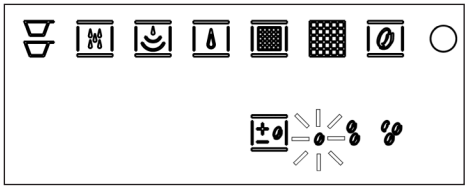
If you are preparing milk for a cappuccino, we suggest that you agitate the milk container for better results.

11. PROGRAMMING THE QUANTITY OF GROUND COFFEE

You can choose from three strengths of coffee:
- light;
- medium;
- strong.

To change from one type of coffee to the other, just press the button as shown in Fig. 12.1. The LED for the selected coffee will light (in Fig. 12.2, light coffee).





FOR EXPERT USERS ONLY:
PROGRAMMING THE GRINDING TIME

The grinding time for strong coffee is programmable and medium and light coffee are calibrated accordingly.
To enter programming mode, when the machine is in standby mode:

- press the START/STOP button for 5 seconds; the LED s on the upper left line light up to indicate the grinding time;
- to increase the time, press the coffee regulation button and to, decrease it, the START/STOP button. At the end of the operation, just press the on/off button to exit and confirm the changes.

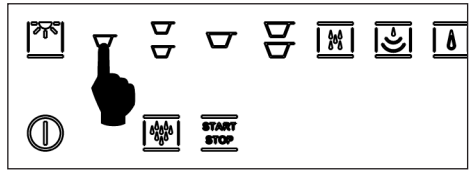
Automatic adjustment of coffee quantity.

If the quantity of coffee has been wrongly adjusted, so as not to allow coffee dispensing, the machine is able to perform a series of automatic checks, until the right quantity of coffee and therefore correct dispensing is achieved.
Automatically and without any intervention by the machine operator, the machine will start grinding the coffee (indicated by a number of flashes of the “generic alarm” symbol) and will try and dispense coffee.
The procedure terminates when the coffee is dispensed and consequently the new coffee quantity parameters are stored.
A request could be made to perform a washing operation. If so, perform washing as described in chapter 7. Afterwards, make a cup of coffee. If the machine starts grinding coffee again automatically and without the intervention of the operator, switch it off and call in the after-sales service.

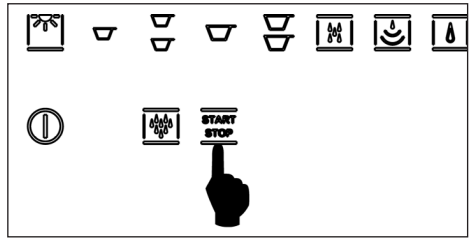
12. PROGRAMMING THE QUANTITY OF COFFEE IN THE CUP

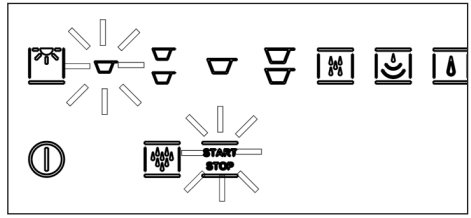
All the cycles have a preset quantity, except for water and steam.
The machine is already calibrated at the factory to dispense the ideal quantity of coffee for an espresso cup.
While dispensing the beverage, you can stop dispensing before the preset time by pressing the START/STOP button.
The procedure for programming the quantity of coffee, and other beverages, in the cup is as follows:

- press the coffee key for 5 seconds until the LED flashes.



- press the START/STOP key to start dispensing. The two LEDs flash for its duration.





- press the START/STOP button again when the desired quantity is reached.

Restoring the factory settings

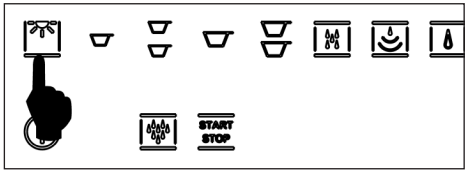
When it leaves the factory, the machine is calibrated for Italian-style espresso coffee and German-style stretched coffee.

- If you need to restore these standard values, you must place the machine in standby and press the coffee regulation button for 6 seconds.
- You will see all the LEDs, except on/off, flash for 5 seconds; after that time, the board has stored the default values.
- Press the on button and the selections will now use the factory values.

The standard values are only relative to the quantity of water necessary for each single dose.

13. ILLUMINATION OF THE DISPENSING COMPARTMENT

The machine has LEDs for illuminating the dispensing compartment. To activate this function, just press the light button as shown in Fig. 13.1.



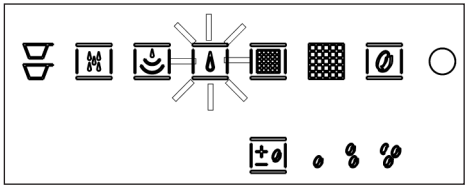
The light function is only available when the machine is on and not during standby mode.

RISK GROUP 2

CAUTION: do not stare at the lamp while it is on. It could damage your eyesight

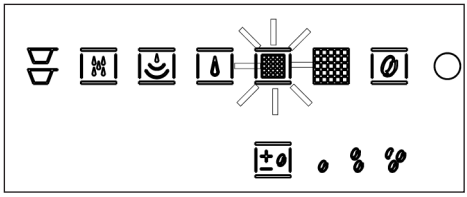
14. SIGNALLING AND ALARMS

No water warnin



The machine has a sensor that checks for water in the tank. If there is no water, the machine turns on the indicator light and will not work until the tank is filled.

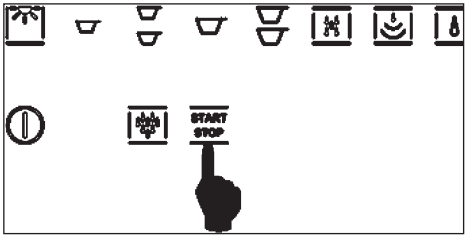
Replace filter warning



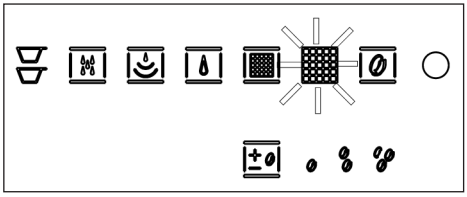
After the machine has dispensed 80 litres of water, the LED for the filter symbol begins to flash (pre-alarm), Fig. 14.2.
If the quantity of dispensed water reaches 100 litres, the LED will turn steady-on (alarm).

The replacement of the filter is recommended within 3 months from when the LED remains steady-on.

To switch-off the alarm (or the pre-alarm), put the appliance in stand-by condition, hold the START/STOP button for 5 seconds;the alarm led will switch-off and the counter of dispensed water will reset.



Mandatory washing and presence of coffee grounds



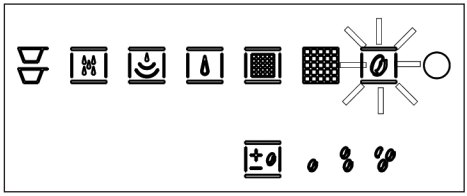
After dispensing 10 cups of coffee, the wash light turns on steady red, while the grounds drawer LED flashes with a red light. This condition persists even when the machine is turned off and on. To reuse the machine, you must wash the coffee following these points:

- press START;
- wait for the wash icon to go off;
- open the door and empty the grounds;
- wait for the grounds icon to go off;
- fit the grounds holder back in;
- close the door.

Now the machine is ready to make 10 more cups of coffee
For emptying the tray of “used” coffee grounds see Chapter 16 “CLEANING”.

GB

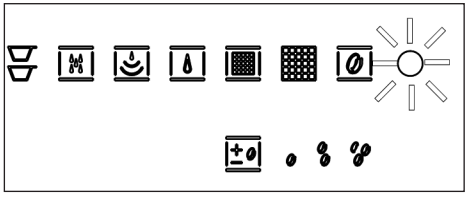
Coffee probe broken warning



The machine has a function that warns you when the coffee unit probe is broken.
When the coffee probe is not working correctly, the relative LED flashes.
Try to turn the machine off and on.

ATTENTION: if the alarm persists, contact the service centre.

Generic alarm warning



The generic alarm indicator lights up (Fig. 15.5) for a variety of possible reasons:

- The automatic coffee dispensing unit is blocked;
- The movement of the automatic coffee dispensing unit did not occur correctly;
- The door for removing the coffee grounds is open;
- The volumetric counter did not detect the passage of water;
- The temperature probe is not working correctly.

If the generic alarm light turns on:

- Check that the grounds emptying door is closed.
- Check that there is water in the tank.

Turn the machine off and on. If the problem persists, contact service.

15. RECIPES

Italian cappuccino

This is a normal espresso with the addition of milk heated by steam, which softens the taste of the coffee and creates a consistent and pleasant surface foam. It is served in a large cup. Place the cold milk in a tall pitcher and use the steam jet, if available. Add just the foam to the espresso coffee by tilting and shaking the pitcher or use a spoon. You can dust the top of the foam with cocoa.

Viennese cappuccino

This variant is the product of the age-old Austrian tradition. Prepare a stretched espresso (extracted for 30-35 seconds), add warm milk and put whipped cream on top. It is served in a cup of intermediate size between an espresso cup and a cappuccino cup.
Garnish with chocolate flakes.

Cold espresso chilled in a shaker

Frothy and very refreshing, it a real pleasure on hot days. Prepare an espresso, add sugar, immediately pour it in a shaker with large cubes of ice and shake for several seconds. It is served in a tumbler or flute glass.

Irish coffee

An energising pick-me-up. In a tall, heated glass, mix eight parts hot coffee, one part of whiskey and cane sugar.
Add freshly whipped cream by sliding it on the lower part of a spoon: this creates a light layer of cool cream on top of the hot coffee.

Mexican coffee

Intense and exotic.
In a small cup, mix one dose of double cream, a teaspoon of cinnamon, a pinch of nutmeg, sugar and whip.
Pour a teaspoon of chocolate syrup in a medium cup, add a little more cinnamon and the coffee and mix well.
Garnish with a teaspoon of vanilla-flavoured cream.

Cappuccino ice cream

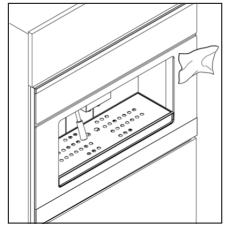
In a pan, heat two cups of espresso, ¾ cup of whipping cream and ½ cup of sugar; bring to a boil.
When the compound is lukewarm, place it in the refrigerator for 4-5 hours.
Put two or three scoops in a bowl and garnish to toasted coffee beans.
Let cool in the refrigerator for ½ hour before serving.

16. CLEANING

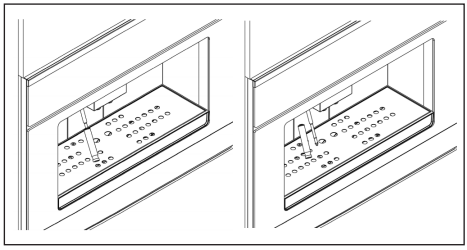
ATTENTION: do not immerse the machine in water for cleaning.

External parts

The external parts of the machine must be cleaned with a soft cloth and without the use of aggressive detergents. Do not clean steel parts of scouring pads or abrasive sponges. Dry well with a soft cloth



Steam nozzle

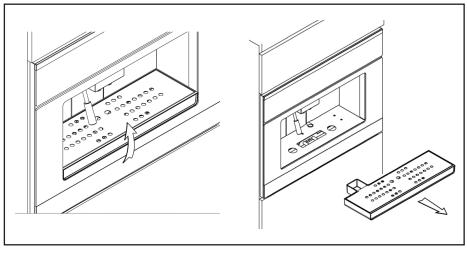


In addition, periodically clean the steam nozzle, which can get dirty inside when you warm milk for cappuccino. To do this, just disassemble it as shown in the figure and wash it together with its hood with a sponge and hot water.

ATTENTION: when cleaning the nozzle, always turn off the machine and remember to wait at least 20 minutes before using it to allow it to cool, avoiding possible burns.

Drip basin

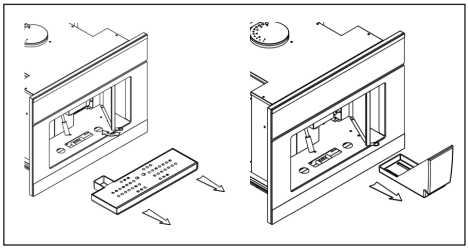
Remove the drip basin from the machine as shown in the following figures.

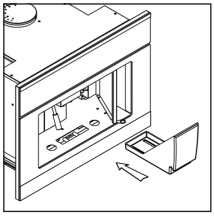


Make sure to periodically empty the basin to avoid liquid spills that could dirty and ruin the furniture below. The basin and relative metal grill can be washed in the dishwasher.

Emptying used coffee grounds

To open the door of the compartment with the tray, you must first remove the drip basin as described in Figures 16.4 and 16.5.





Remove the tray, empty the coffee grounds and wash it with hot water or in the dishwasher.

Put the “used” coffee ground tray back in its compartment.

Water tank

- If the machine has not been used in a long time, we recommend changing the water in the tank
- Periodically clean the water tank of any lime encrustations.
- The tank can be washed in the dishwasher.
- If using the Brita decalcifying filter, we recommend replacing the filter every 2000 espresso coffees or at least every six months.

17. TROUBLESHOOTING

The operator should make sure that the problem is not caused by:

- No electricity
- No water in the tank
- No coffee in the machine
- Incorrect closure of the access door to the coffee ground tray.

For any other causes, have the machine checked by a service centre.

Cher Client,
Vous venez d'acheter l'un de nos produits et nous vous en remercions vivement.
Ce nouveau produit, minutieusement conçu et construit avec des matériaux de tout premier choix, a été soigneusement testé afin de satisfaire chacune de vos exigences en matière de cuisson.
Nous vous prions de lire et de respecter ces instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une bonne cuisine avec cet appareil moderne.

LE CONSTRUCTEUR

CE PRODUIT A ETE CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.
LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES SUBIS PAR LES CHOSES OU LES PERSONNES DERIVANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE OU D'UN USAGE IMPROPRE, ERRONE OU INCOHERENT.
NE PAS CONFIER L'UTILISATION DE L'APPAREIL A DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) AYANT DES CAPACITES PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES REDUITES, OU A DES PERSONNES QUI NE POSSEDENT PAS L'EXPERIENCE ET LES CONNAISSANCES NECESSAIRES ; LA SUPERVISION D'UN ADULTE RESPONSABLE POUR LEUR SECURITE ET EN MESURE DE COMPRENDRE LE MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL EST OBLIGATOIRE.
IL FAUT SURVEILLER LES ENFANTS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

SOMMAIRE

1. POUR VOTRE SÉCURITÉ
• Durant l'utilisation
• Pour l'installation et l'entretien

2. CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT
• Emballage
• Appareillages inutilisés

3. INSTALLATION
• L'encastrement dans les meubles à éléments
• Composants pour l'installation de la machine
• Installation de la machine
• Raccordement électrique

4. DESCRIPTION DE LA MACHINE À CAFÉ

5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Fusibles

6. DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE : TOUCHES À EFFLEUREMENT

7. COMMENT SE COMPORTER LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION
• Remplir le réservoir d'eau
• Remplir le récipient de café en grains
• Mise en marche de la machine et modalité stand-by
• Réglage du café moulu
• Fonction lavage

8. DISTRIBUTION DU CAFÉ

9. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

10.DISTRIBUTION DE VAPEUR

11. PROGRAMMATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU

12. PROGRAMMATION DE LA QUANTITÉ D'EAU POUR LE CAFÉ
• Rétablissement des valeurs nominales

13. ÉCLAIRAGE DU COMPARTIMENT DE DISTRIBUTION

14. SIGNALEMENTS ET ALARMES
• Signalement du manque d'eau
• Signalement de remplacement du filtre
• Signalement de la présence de marc de café
• Signalement de défaut sonde café
• Signalement d'alarme générique

15. RECETTES
• Cappuccino à l'italienne
• Cappuccino viennois
• Espresso froid frappé
• Irish coffee
• Café mexicain
• Glace au cappuccino

16. NETTOYAGE ET ENTRETIEN
• Parties externes
• Bec vapeur
• Bac à gouttes
• Vidage du marc de café
• Réservoir d'eau

17. DYSFONCTIONNEMENT

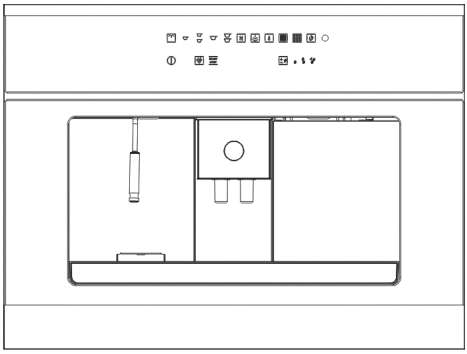
18. ASSISTANCE TECHNIQUE, PIÈCES DE RECHANGE ET GARANTIE

FR

SYMBOLES
En lisant ce manuel, vous rencontrerez les symboles suivants :

ATTENTION : indications importantes pour la sécurité et pour une utilisation correcte de la machine

informations utiles pour une utilisation optimale de l'appareil.



1. POUR VOTRE SÉCURITÉ

L'utilisation de cet appareil est simple ; toutefois, il est important de lire entièrement ce livret, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Vous obtiendrez ainsi les meilleures performances, vous éviterez les comportements erronés, vous saurez utiliser l'appareil en toute sécurité tout en respectant l'environnement.

FR

Durant l'utilisation

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes adultes. Les porteurs de handicap peuvent utiliser l'appareil *exclusivement* **s'**ils peuvent bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- *S'assurer que les enfants ne touchent pas les commandes et qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*
- *Cet appareil doit être utilisé en milieu domestique ; tout autre usage est impropre et donc dangereux.*
- L'appareil doit toujours être propre.
- *Il est risqué de modifier ou de tenter de modifier les caractéristiques de ce produit.*
- Les parties exposées de cet appareil chauffent durant le fonctionnement et restent chaudes pendant un certain temps même après sa mise hors tension. Éloigner les enfants jusqu'au refroidissement complet de l'appareil.
- Durant l'utilisation, ne pas toucher les surfaces chaudes mais utiliser les boutons ou les poignées.
- *Avant toute intervention d'entretien ou de nettoyage, vérifier que l'appareil est débranché du secteur.*
- En cas de défauts, *ne jamais essayer de réparer personnellement l'appareil.* Les réparations effectuées par des personnes non compétentes peuvent provoquer des dommages et des accidents. Consulter le contenu de ce livret. Si l'on ne trouve pas les informations recherchées, *contacter le Centre d'Assistance le plus proche.* L'assistance doit être effectuée par un Centre d'Assistance technique autorisé. Toujours demander l'utilisation de pièces de rechange originales.

Pour l'installation et l'entretien

- Après avoir extrait l'appareil de l'emballage, s'assurer que le produit n'est pas endommagé et que le cordon d'alimentation électrique est en parfait état. Dans le cas contraire, s'adresser au revendeur avant de mettre l'appareil en service.
- Ne pas laisser les éléments qui constituent l'emballage (sacs en plastique, polystyrène, etc.) à la portée des enfants, car ils représentent une source de danger potentiel.
- Avant l'utilisation, vérifier que les données de tension et de puissance figurant sur la plaque des caractéristiques correspondent à la ligne à laquelle sera raccordée l'installation. Vérifier également que le bâtiment est équipé d'une ligne de terre efficiente et d'un interrupteur magnétothermique adéquat.
- *Tout type d'intervention doit être effectué par du personnel spécialisé.*
- *Le Constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de ces consignes.*

2. CONSEILS POUR LA SAUVEGARDE DE L'ENVIRONNEMENT

Emballage

Tous les matériaux utilisés sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Veuillez apporter votre contribution à la préservation de l'environnement, en utilisant les canaux spécifiques de la collecte sélective.

Appareillages inutilisés

- Les appareils inutilisés ou inutilisables ne sont pas des déchets communs. Grâce à l'élimination écologique, différents matériaux utilisés pour la production de votre appareil peuvent être récupérés.
- Informez-vous des possibilités actuelles d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de votre Administration Communale.
- *Avant de mettre l'appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation et rendez-le inutilisable.*

Il est très important de conserver ce livret d'instructions avec l'appareil pour toute consultation future. Si l'appareil est vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que le livret a été remis au nouveau propriétaire afin qu'il puisse être informé du fonctionnement de la machine et des avertissements correspondants.

Le symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que le produit ne doit pas être considéré comme un déchet domestique normal, mais qu'il faut le porter au point de collecte indiqué pour le recyclage des appareillages électriques et électroniques. L'élimination appropriée de ce produit contribue à éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et pour la santé, pouvant dériver d'une élimination inadéquate du produit. Pour des informations plus approfondies sur le recyclage de cet appareil, contacter le bureau communal, le service local d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit.

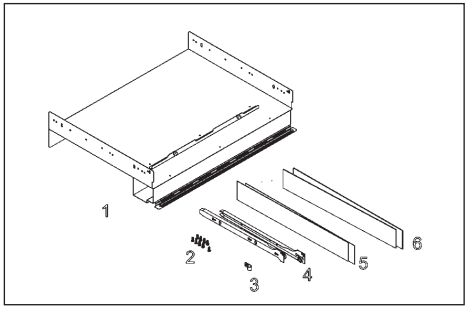
3. INSTALLATION DE LA MACHINE

L'encastrement dans les meubles à éléments

Pour que l'appareil intégré à un meuble à éléments fonctionne correctement, celui-ci doit posséder les caractéristiques nécessaires.
Conformément aux normes de sécurité, la protection contre l'éventuel contact avec les parties électriques et les parties protégées moyennant une isolation fonctionnelle, doit être assurée par un encastrement correct de l'appareil.
Toutes les parties qui assurent la protection, même un éventuel panneau de protection (par exemple si l'appareil est positionné au bout ou au début des meubles à éléments), doivent être fixées de manière à ne pas pouvoir être démontées sans l'aide d'outils.
Installer l'appareil à une certaine distance des réfrigérateurs ou des congélateurs, car la chaleur émise risque d'en compromettre le fonctionnement.

Composants pour l'installation de la machine

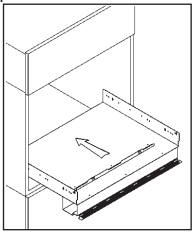
La machine doit être installée dans des compartiments d'une hauteur de 460 mm et d'une largeur de 560 mm à 568 mm. On fournit avec la machine les composants suivants pour l'installation :



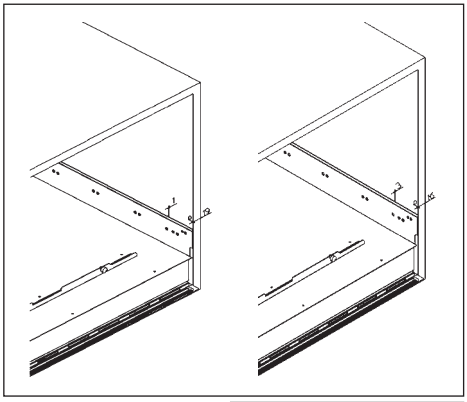
1. Support fixe de la machine
2. N°13 vis autotaraudeuses 3,9X19
3. N°1 élément de fixation du cordon
4. N°2 glissières latérales
5. N°2 plaques latérales de 1mm
6. N°2 plaques latérales de 2mm

INSTALLATION DE LA MACHINE

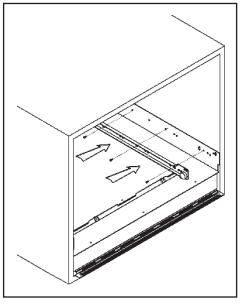
Positionner la partie fixe fournie en la posant sur le dessus du meuble.



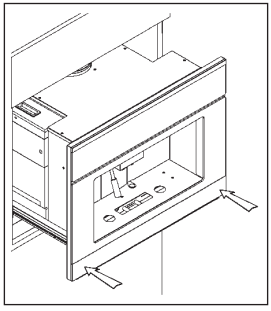
Insérer les plaques latérales nécessaires pour compenser les éventuels espaces vides. La largeur du compartiment qui recevra la machine est déterminée par l'épaisseur des joues du meuble. Pour compenser les différentes dimensions possibles, on fournit 4 plaques, 2 d'une épaisseur de 2 mm et 2 d'une épaisseur de 1 mm. Leur utilisation sert à compenser la largeur interne du compartiment, pour obtenir une dimension de 562/560 mm.



Ensuite, monter les 2 glissières en utilisant les 8 vis autotaraudeuses restantes.



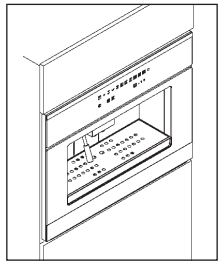
Insérer la machine en accouplant les glissières aux supports déjà montés dans le compartiment.



FR

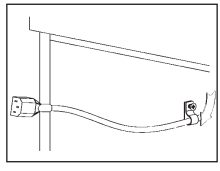
FR

Faire coulisser l'appareil jusqu'au bout des glissières pour provoquer le déclenchement des arrêts de sécurité.

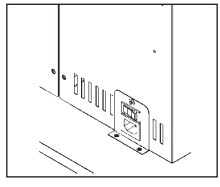


Raccordement électrique

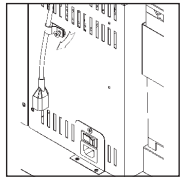
Fixer le cordon d'alimentation du côté gauche du compartiment en utilisant une des vis autotaraudeuses à bois et l'élément de fixation du cordon fixé d'après la figure.



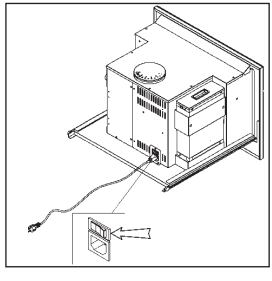
Desserrer l'élément de fixation du cordon monté sur la machine.



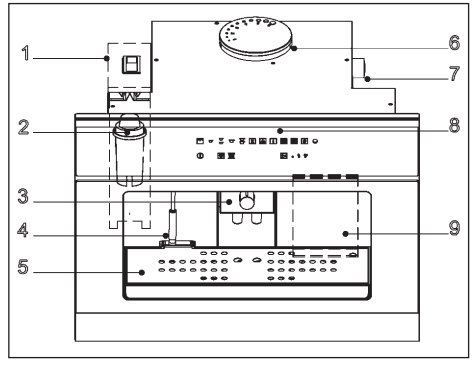
Serrer le cordon d'alimentation sur l'appareil, en procédant d'après la figure.



Brancher le cordon d'alimentation d'après la figure.



4. DESCRIPTION DE LA MACHINE À CAFÉ



1. Réservoir à eau
2. Filtre décalcifiant
3. Distributeur
4. Bec distributeur d'eau/vapeur
5. Bac à gouttes
6. Récipient à café
7. Bouton de réglage de la mouture
8. Bandeau de commande
9. Capot/bac pour le vidage du marc de café

5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur	594 mm
Profondeur	475 mm
Hauteur	445 mm
Capacité réservoir	2,5 l
Poids net	26 kg
Poids brut	31 kg
Tension d'alimentation	230 V
Puissance nominale	2000W
Puissance absorbée par les résistances	1700 W
Puissance absorbée par la pompe	50 W
Pression d'exercice	12 bars

6. DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE : TOUCHES À EFFLEUREMENT

FR

Bandeau de commande

Description des touches et des voyants du bandeau de commande.

	Touche ON/OFF
START STOP	Touche START / STOP
	Touche CAFÉ
	Touche CAFÉ DILUÉ
	Touche EAU
	Alarme MANQUE D'EAU
	Alarme PRÉSENCE MARC
	Alarme GÉNÉRIQUE
	Touche LAVAGE

	Touche ÉCLAIRAGE
	Touche CAFÉ DOUBLE
	Touche CAFÉ DILUÉ DOUBLE
	Touche VAPEUR
	Alarme REMPLACEMENT FILTRE
	Alarme défaut sonde CAFÉ
	Réglage CAFÉ
	CAFÉ LÉGER
	CAFÉ MOYEN
	CAFÉ FORT

La particularité exclusive de ce modèle est l'utilisation de la technologie des commandes à effleurement. Il suffit d'effleurer l'espace marqué du symbole choisi et l'appareil exécute la fonction correspondante. Toutefois, vous noterez qu'il faut exercer une légère pression pour actionner les commandes comme s'il s'agissait de simples boutons ; cela permet d'éviter les actionnements accidentels.

FR

7. COMMENT SE COMPORTER LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION

Remplir le réservoir d'eau

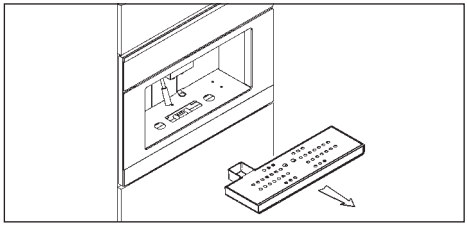


Fig. 7.1 Extraire le bac à gouttes de son logement.

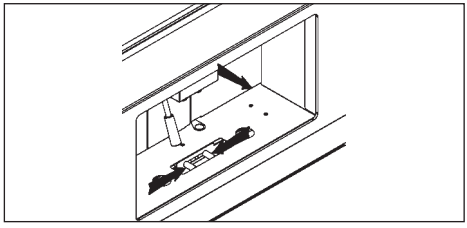


Fig. 7.2 Enfoncer les leviers de déblocage situés sous le bac à gouttes et tirer la machine vers soi en procédant d'après la figure.

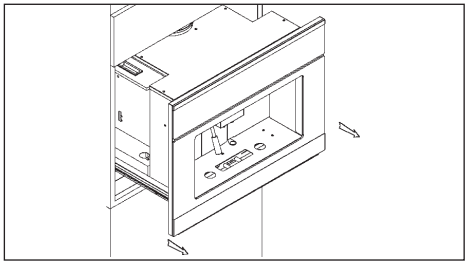


Fig. 7.3 Extraire la machine à café du meuble en la faisant coulisser sur les glissières.

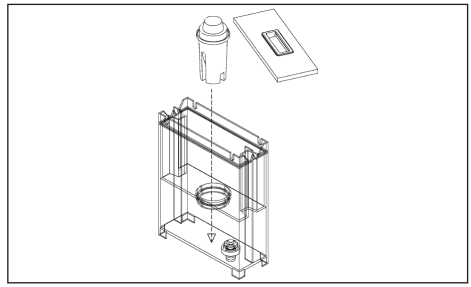


Fig.7.4 Insérer le filtre décalcifiant dans son logement. Avant de remplir le réservoir d'eau, s'assurer que le filtre décalcifiant a été immergé pendant au moins 20 minutes dans de l'eau froide (toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage du filtre). Ensuite, l'introduire dans son logement à l'intérieur du réservoir jusqu'à ce qu'on entende un déclic, d'après la figure.
En cas de longues périodes d'inutilisation de l'appareil, il est recommandé de remplacer l'eau du réservoir.
Le filtre est disponible auprès des revendeurs d'appareils électroménagers, auprès de nos Centres d'Assistance Technique ou dans les Magasins de Pièces de Rechange Autorisés.

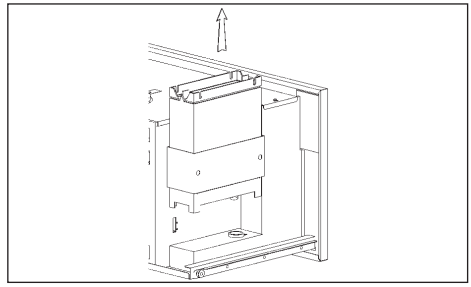


Fig. 7.5 Extraire le réservoir d'eau d'après la figure et le remplir avec de l'eau potable (environ 2,5 litres).

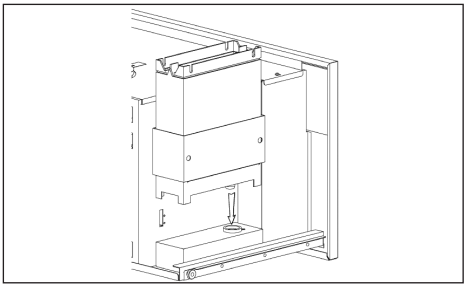


Fig. 7.6 Replacer le réservoir dans son logement en veillant à faire coïncider les deux embrayages situés sur le fond.

Remplir le récipient de café en grains

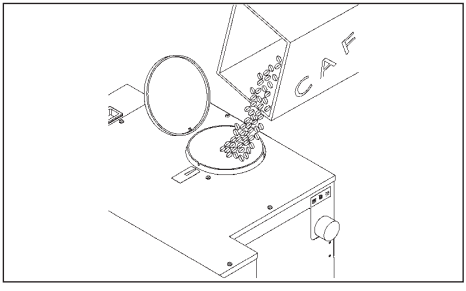


Fig. 7.7 Verser à l'intérieur du récipient à café environ 200 g de café en grains.

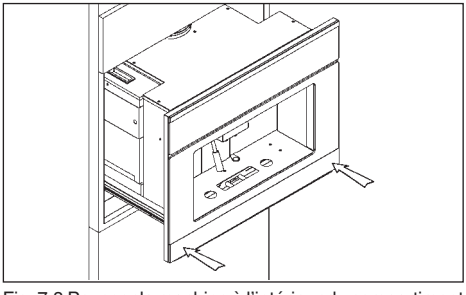


Fig. 7.8 Pousser la machine à l'intérieur du compartiment et exercer une légère poussée jusqu'à ce qu'on entende un déclic indiquant que le blocage a eu lieu.

ATTENTION : avant de verser les grains dans le moulin, vérifier que le café ne contient pas de corps étrangers.

Mise en marche de la machine et modalité stand by

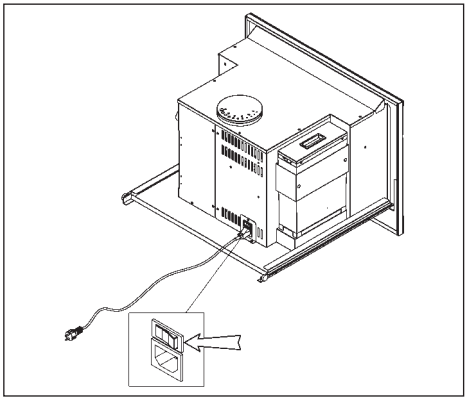


Fig. 7.9 Extraire la machine.
Positionner l'interrupteur général, situé à l'arrière de la machine sur « 1 ».
Après avoir inséré la machine dans le meuble, celle-ci est prête à l'emploi.

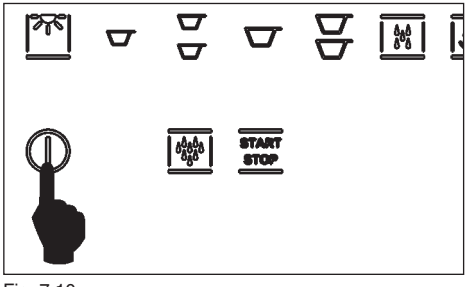


Fig. 7.10
Pour quitter la modalité Stand-by, enfoncer la touche on/off d'après la fig. 8.10, le voyant commence à clignoter jusqu'à ce que la machine soit en état de « prête » ; à présent, tous les voyants, relatifs aux différents services, s'allument.

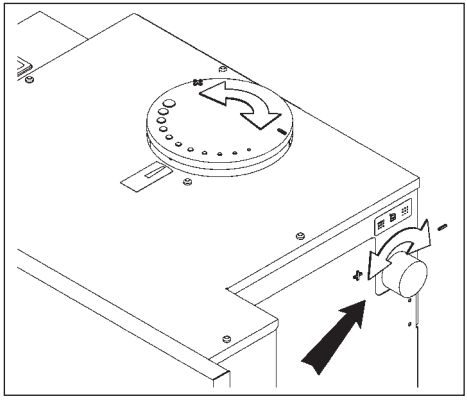
REMARQUE : au bout de 45 minutes d'inutilisation, la machine se met en modalité Stand-by.

Réglage du café moulu

ATTENTION : La machine quitte l'usine étalonnée sur un niveau de mouture du café en grains opportun.

Ce niveau influence considérablement la qualité du café. Une mouture trop « grossière » donne un café très fluide et dépourvu de crème et de corps. En revanche,

une mouture trop fine donne un café qui s'écoule par « gouttes », au goût très intense et qui sent le « brûlé ». On rappelle que le temps nécessaire pour obtenir un espresso varie entre 20 et 30 secondes.
Pour régler le degré de mouture, extraire la machine d'après les figures 8.1 à 8.3. Ensuite, agir sur le bouton de réglage situé du côté droit, d'après la fig. 8.11.



En tournant le bouton en sens horaire, on obtient une mouture fine et un café plus fort. En tournant le bouton en sens inverse horaire on obtient une mouture plus grossière et un café plus léger. Le niveau de mouture sélectionné peut être lu sur le couvercle du récipient.ù

Fonction lavage

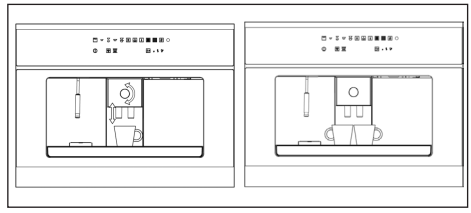
A la mise sous tension de la machine ou à la sortie de la modalité stand-by et après la phase de réchauffage, la fonction de lavage s'active. La touche lavage s'allume. En appuyant sur la touche lavage puis sur la touche START, on démarre un cycle de lavage de la machine.
Si l'on enfonce une touche de distribution de boisson, le voyant de la touche lavage s'éteint.

Fonction lavage à la première mise sous tension

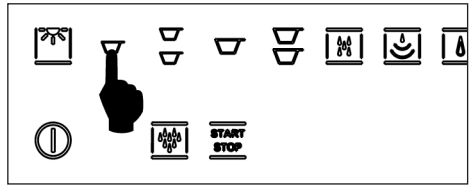
Le lavage ne devient obligatoire qu'à la première mise sous tension. La touche lavage s'allume. Lorsqu'on appuie sur la touche START, un cycle de lavage de la machine est effectué.
Voir la note suivante pour les mises sous tension successives.

8. DISTRIBUTION DU CAFÉ

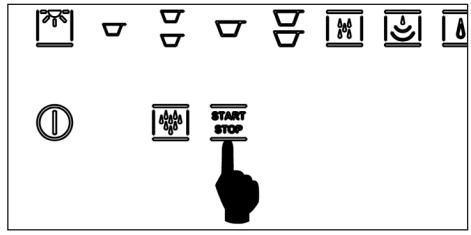
Positionner la tasse sous le distributeur, régler la hauteur du bec distributeur en agissant sur le bouton ; en le tournant, on soulève ou on abaisse les becs, d'après la figure 9.1.



On peut positionner simultanément deux tasses sous le distributeur quand on souhaite un café double.
La suite du paragraphe illustre la modalité de distribution d'un café, la procédure est la même pour le café, le café dilué et les deux cafés dilués.



Enfoncer la touche correspondant à la sélection souhaitée (fig. 7.1 café espresso).



Enfoncer la touche START/STOP dans un délai de 10 secondes à partir de la sélection et attendre la distribution.
Celle-ci se termine automatiquement une fois que la quantité de café correspondant à la boisson choisie est atteinte. Cette quantité est déjà sélectionnée sur la machine, mais on peut la modifier, voir paragraphe 13.
On peut terminer la distribution à tout moment en enfonçant la touche START/STOP.

ATTENZION : si la touche de démarrage n'est pas enfoncée dans un délai de 10 secondes, la fonction est désactivée. Pour distribuer, il faudra donc répéter la procédure.

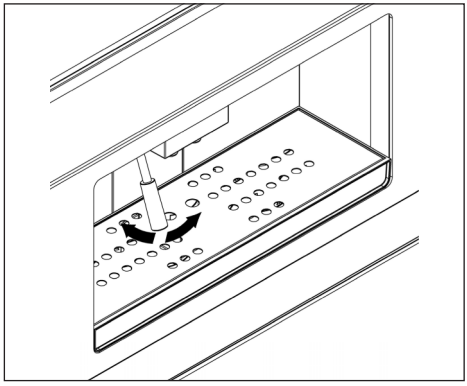
CONSEILS UTILES POUR PRÉPARER UN EXCELLENT ESPRESSO

- Pour obtenir un excellent espresso, le temps de distribution doit être d'environ 15 - 25 secondes. Les facteurs qui influencent le temps de distribution sont le niveau de mouture du café et la quantité de café moulu. Si nécessaire, on peut modifier le niveau de mouture et le dosage du café moulu. (voir chapitre 8 - Comment se comporter lors de la première utilisation).
- Le café est un produit hygroscopique ; cela signifie que sa qualité et ses propriétés sont strictement liées au climat (humidité). Aussi, il faut moudre le café plus grossièrement en présence d'une forte humidité dans l'air ; en revanche, par temps sec, la mouture sera plus fine.

ATTENTION : les grains de café conservés hors de l'emballage sous vide ont une durée limitée et ne devraient pas rester dans la machine pendant de longues périodes. Les grains de café périmés peuvent en effet obstruer la machine à café. Une fois que les emballages sont ouverts, les grains de café devraient être conservés dans des récipients hermétiques à l'abri des rayons du soleil. Pour obtenir de meilleurs résultats, toujours utiliser des grains de café frais.

9. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Pour distribuer de l'eau chaude, positionner opportunément le bec eau/vapeur (voir figure 10.1).



- Positionner un récipient sous le bec eau/vapeur.
- Enfoncer la touche d'eau chaude.
- Enfoncer le bouton de mise en marche dans un délai de 10 secondes à partir de la sélection. L'eau continue à s'écouler tant que la touche reste enfoncée ; pour interrompre la distribution, relâcher la touche.

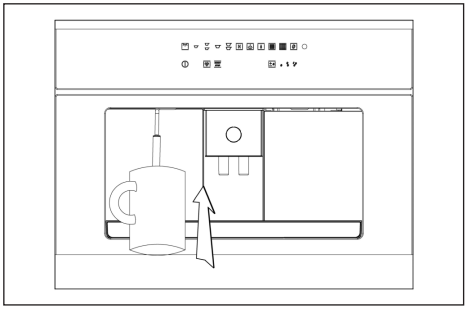
ATTENZION : si la touche de démarrage n'est pas enfoncée dans un délai de 10 secondes, la fonction se désactive. Pour distribuer, il faudra donc répéter la procédure.

On conseille de ne pas distribuer d'eau chaude immédiatement après avoir effectué une distribution de vapeur.

10. DISTRIBUTION DE VAPEUR

Pour distribuer de la vapeur, enfoncer le bouton vapeur ; le voyant correspondant clignote pendant 15 secondes. Dès que le voyant cesse de clignoter et reste allumé, la machine est prête à distribuer de la vapeur.

- Mettre le récipient contenant le liquide à chauffer sous le bec vapeur.
- Immerger complètement le bec dans le liquide à chauffer.
- Enfoncer la touche de démarrage dans un délai de 10 secondes après la sélection et attendre la sortie de la vapeur.



ATTENZION : si la touche de démarrage n'est pas enfoncée dans un délai de 10 secondes, la fonction est désactivée. Pour distribuer, il faudra donc répéter la procédure.

Le vapeur continue à s'échapper aussi longtemps que le bouton reste enfoncé.

Si l'on souhaite préparer du lait pour un cappuccino, nous suggérons d'agiter un peu le récipient du lait pour améliorer le résultat.

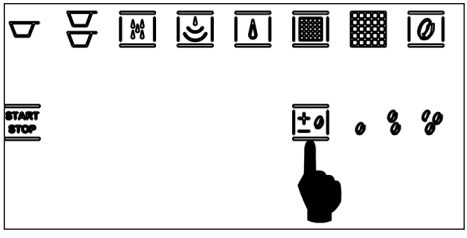
FR

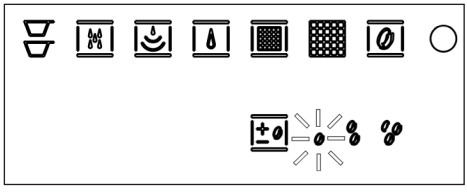
11. PROGRAMMATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU

On peut choisir trois types de café :
- léger ;
- moyen ;
- fort.

Pour passer d'un type de café à un autre, il suffit d'enfoncer la touche d'après la figure 12.1 ; le voyant relatif au café choisi s'allume (café léger dans la fig. 12.2).

FR





UNIQUEMENT POUR LES UTILISATEURS CHEVRONNES : PROGRAMMATION DU TEMPS DE MOUTURE

Le temps de mouture du café fort est programmable, le café moyen et léger sont donc calibrés.
Pour accéder à la programmation, quand la machine est en stand-by :
- enfoncer pendant 5 secondes la touche start/stop, les voyants sur la ligne supérieure de gauche à droite s'allument pour indiquer le temps de mouture ;
- pour augmenter le temps, enfoncer la touche de réglage du café, pour diminuer la touche start/stop.

Au terme de l'opération, il suffit d'enfoncer la touche on/off pour quitter la programmation et confirmer les modifications.

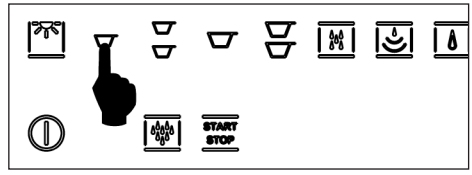
Réglage automatique de la quantité de café

Si la quantité de café a été mal réglée de manière à ne pas permettre la distribution du café, la machine est en mesure d'effectuer une série de contrôles automatiques jusqu'à l'obtention de la quantité et donc de la distribution correcte de café.

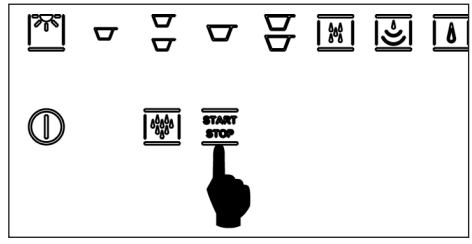
La machine commencera à moudre le café (indiqué par quelques clignotements du symbole "alarme générique") de façon automatique et sans l'intervention de l'utilisateur et elle essaiera de distribuer du café.
La procédure se termine une fois le café distribué ; par conséquent, les nouveaux paramètres relatifs à la quantité de café sont mémorisés.
Il peut arriver qu'un lavage soit requis ; le cas échéant, procéder au lavage tel qu'on le décrit au chapitre 7, puis faire un café ; dans l'éventualité que la machine recommence de façon automatique et sans l'intervention de l'utilisateur, à moudre le café, mettre la machine hors tension et appeler le centre d'assistance.

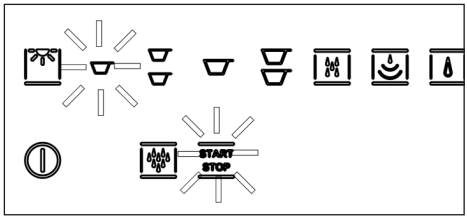
12. PROGRAMMATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ DANS LA TASSE

Une quantité est mémorisée pour chaque cycle, à l'exception de l'eau et de la vapeur.
La machine quitte l'usine déjà étalonnée pour distribuer une quantité de café dans la tasse idéale pour un espresso.
Durant la distribution de la boisson, on peut activer la procédure de fin de la distribution, d'abord du temps mémorisé, en enfonçant la touche START/STOP.
Pour programmer la quantité de café dans la tasse, la procédure est la suivante (elle est également valable pour les autres types de boisson) :
- Appuyer sur le bouton "café" pendant 5 secondes jusqu'à ce que le témoin lumineux clignote.



- Appuyer sur le bouton START/STOP pour commencer la distribution, pendant laquelle les deux témoins lumineux clignotent.





- enfoncer à nouveau la touche START/STOP une fois que la quantité souhaitée est atteinte.

Rétablissement des valeurs nominales

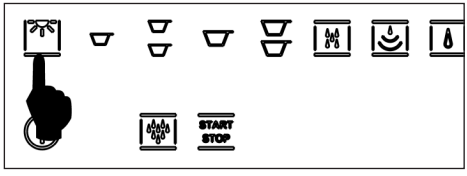
La machine quitte l'usine étalonnée pour réaliser un café espresso à l'italienne ; en revanche, les valeurs pour le café dilué respectent les règles allemandes.

- Pour rétablir ces valeurs standard, mettre la machine en stand-by et enfoncer pendant 6 secondes la touche de réglage du café.
- Tous les voyants clignotent pendant 5 secondes, sauf le voyant on/off ; une fois ce temps écoulé, la carte a mémorisé les valeurs par défaut.
- Enfoncer la touche de mise sous tension, les sélections utilisent à présent les valeurs nominales.

Les valeurs standard concernent uniquement la quantité d'eau nécessaire pour une dose.

13. ÉCLAIRAGE DU COMPARTIMENT DE DISTRIBUTION

La machine est équipée de voyants pour l'éclairage du compartiment de distribution. Pour activer cette fonction, il suffit d'enfoncer la touche d'éclairage d'après la fig. 13.1.



La fonction d'éclairage ne peut être activée que si la machine est sous tension et non durant la modalité stand-by.

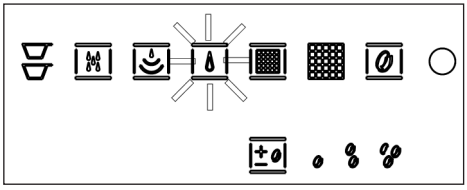
RISK GROUP 2

PRUDENCE : ne pas fixer la lampe pendant le fonctionnement. Cela peut être dangereux pour les yeux

FR

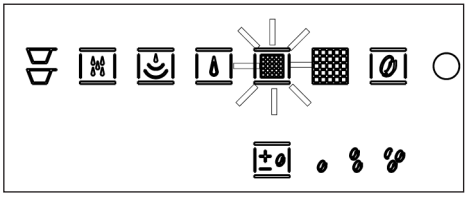
14. SIGNALISATION ET ALARMES

Signalement du manque d'eau



La machine est équipée d'un capteur de contrôle de la présence d'eau dans le réservoir. En l'absence d'eau, la machine signale cette situation à travers l'allumage du voyant correspondant et reste inactive jusqu'au remplissage du réservoir.

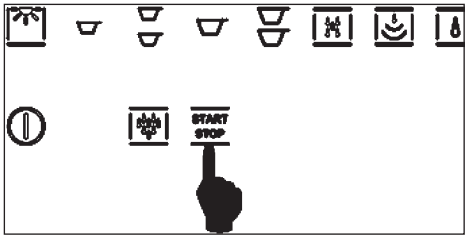
Signalement de remplacement du filtre



Une fois que la machine aura atteint la quantité de 80 litres d'eau distribuée, la diode correspondant au symbole du filtre se mettra à clignoter (pré-alarme), Fig. 14.2.
A 100 litres, la diode restera allumée en continu (alarme).

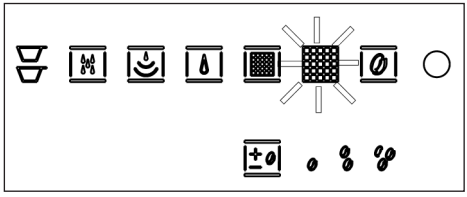
Il est recommandé de remplacer le filtre dans les 3 mois suivant l'allumage continu de la diode.

Pour couper l'alarme ou la pré-alarme, mettre la machine en pause et pousser sur la touche START/STOP pendant 5 secondes. La diode d'alarme s'éteindra et le décompte de la distribution d'eau sera remis à zéro.



FR

Signalisation de lavage obligatoire et de présence de marc de café

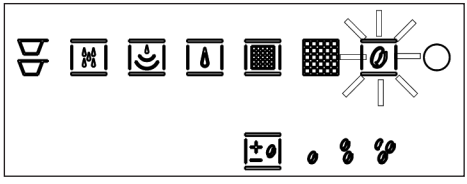


Après avoir distribué 10 cafés, la DEL rouge fixe du lavage s'allume tandis que la DEL rouge du tiroir du marc de café clignote. Cette condition persiste si l'on éteint puis rallume la machine. Cette condition persiste même lorsqu'on éteint et rallume la machine.
Pour pouvoir utiliser la machine, il est obligatoire de laver le groupe du café :

- appuyer sur START ;
- attendre que l'icône du lavage s'éteigne ;
- ouvrir la porte et éliminer le marc ;
- attendre que l'icône du marc s'éteigne ;
- réinstaller la porte du marc ;
- fermer le capot.

La machine est maintenant prête pour 10 autres cafés.
Pour les opérations d'évacuation du bac pour l'élimination du marc de café, voir le chapitre 16. "NETTOYAGE".

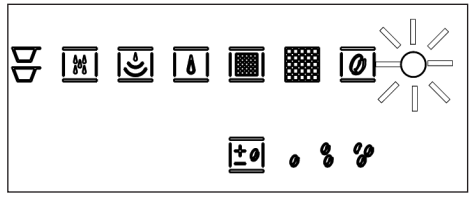
Signalement de défaut sonde café



La machine est munie d'une fonction qui signale tout défaut de la sonde du groupe café.
En cas de dysfonctionnement de la sonde café, le voyant correspondant clignote.
Essayer de metre la machine hors tension et la rallumer aussitôt.

ATTENTION : si l'alarme persiste, contacter le centre d'assistance.

Signalement d'alarme générique



Le voyant d'alarme générique s'allume (fig. 15.5) pour différentes raisons :

- Le groupe automatique de distribution du café est bloqué ;
- La manutention du groupe automatique de distribution du café a été effectuée de façon incorrecte ;
- Le capot de vidage du marc de café est ouvert ;
- Le compteur volumétrique ne détecte pas le passage de l'eau ;
- La sonde de température ne fonctionne pas correctement.

Si le voyant d'alarme générique s'allume :

- Vérifier que le capot de vidage du marc est fermé.
- Vérifier la présence du réservoir de l'eau.
- Mettre la machine hors tension puis sous tension ; si le problème persiste, contacter l'assistance.

15. RECETTES

Cappuccino à l'italienne

C'est un espresso normal avec du lait réchauffé à la vapeur qui adoucit le goût du café et crée une mousse consistante et agréable à la surface du café. Servez-le dans une grande tasse. Versez du lait froid dans un pot à bords hauts et utilisez le jet de vapeur s'il est disponible, ajoutez uniquement la mousse obtenue au café espresso, en inclinant et en faisant osciller le pot, ou en vous servant d'une cuiller. Vous pouvez également saupoudrer la mousse de cacao.

Cappuccino viennois

Cette variante nous vient d'une tradition autrichienne séculaire. On prépare un espresso dilué (30-35 secondes d'écoulement), on ajoute du lait chaud et de la crème chantilly sur le dessus ; servez-le dans une tasse dont la taille se situe entre celle de l'espresso et du cappuccino. Garnissez avec des éclats de chocolat.

Espresso froid frappé

Mousseux et très rafraîchissant, c'est un véritable plaisir en été. Préparez un espresso, ajoutez du sucre, versez immédiatement le mélange dans un shaker contenant des glaçons ; secouez pendant quelques secondes.
Servez dans des verres tumbler ou des flûtes.

Irish coffee

Il s'agit d'une boisson énergétique et fortifiante. Dans un grand verre, Chauffez et mélangez huit doses de café chaud, une dose de whisky et du sucre de canne.
Versez de la chantilly fraîche en la faisant glisser sur la partie inférieure d'une cuiller : on crée ainsi une couche très blanche de chantilly au-dessus du café chaud.

Café mexicain

Intense et exotique.
Mélangez dans une tasse à café une dose de double-crème, une demi cuillérée de cannelle, une pincée de noix de muscade, du sucre, et fouettez.
Versez une cuillérée de sirop de chocolat dans une tasse de taille moyenne, un peu de cannelle, le café et mélangez.
Garnissez avec un petite cuillérée de chantilly aromatisée à la vanille.

Glace au cappuccino

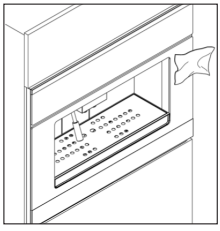
Dans une petite casserole, chauffez 2 tasses d'espresso, ¾ d'une tasse de crème à chantilly, ½ tasse de sucre ; portez à ébullition.
Quand le mélange est tiède, placez-le dans le réfrigérateur pendant 4-5 heures.
Servez dans des coupes en formant deux ou trois boules, garnissez avec des grains de café torréfié.
Avant de servir, placez au réfrigérateur pendant une demi-heure.

16. NETTOYAGE

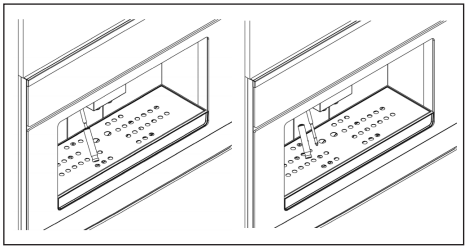
ATTENZION : ne pas immerger la machine dans l'eau pour la nettoyer.

Parties externes

Nettoyer les parties externes de la machine avec un chiffon doux et sans utiliser de détergents agressifs. Ne pas nettoyer les parties en acier avec de la paille de fer ou une éponge abrasive. Bien sécher avec un chiffon doux.



Bec de la vapeur

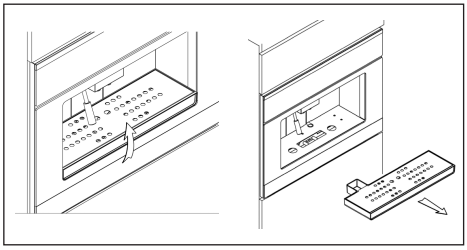


Ne pas oublier de nettoyer périodiquement le bec de la vapeur car il risque de se salir à l'intérieur lorsqu'on l'immerge dans le lait. Pour cela, il suffit de le démonter, d'après la figure, et de le laver avec son capuchon avec une éponge et de l'eau chaude.

ATTENZION : pour la nettoyage du bec, toujours mettre la machine hors tension et attendre au moins 20 minutes après l'utilisation pour qu'il refroidisse, évitant ainsi de se brûler.

BAC À GOUTTES

Extraire le bac à gouttes de la machine, d'après les figures suivantes.

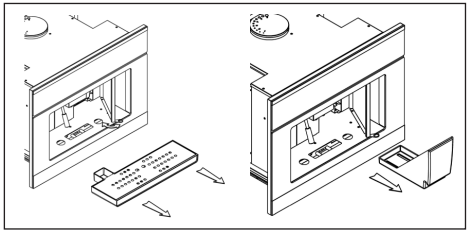


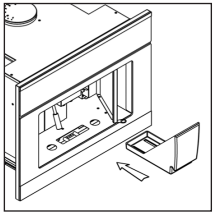
Vider périodiquement le bac pour éviter les fuites de liquide qui risqueraient de salir et d'endommager les meubles situés en dessous. Le bac et la grille métallique peuvent être lavés au lave-vaisselle.

FR

Vidage du marc de café

Pour ouvrir le capot du compartiment contenant le bac, extraire le bac à gouttes, d'après les figure 16.4 et 16.5.





Extraire le bac, éliminer les résidus de café et le laver à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.

Insérer le bac du marc de café dans son compartiment.

Réservoir d'eau

- En cas de longues périodes d'inutilisation de l'appareil, il est recommandé de remplacer l'eau du réservoir.
- Nettoyer périodiquement le réservoir à eau pour éliminer les éventuelles incrustations de calcaire.
- Le réservoir peut être lavé au lave-vaisselle.
- Si l'on utilise le filtre décalcifiant Brita, on conseille de le remplacer tous les 2000 cafés espresso ou au moins tous les six mois.

17. DYSFONCTIONNEMENT

L'opérateur doit s'assurer qu'il n'est pas dû à :

- Une coupure de courant
- Un manque d'eau dans le réservoir
- Un manque de café dans le moulin
- Une fermeture erronée du capot d'accès au bac du marc à café.

Si le problème persiste, contacter le Centre d'Assistance pour un contrôle de la machine.

Sehr verehrte Kundin, sehr verehrter Kunde,
wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl. Dieses neue, sorgfältig konzipierte und aus erstklassigen Materialien hergestellte Produkt wurde akkurat kontrolliert, um allen Ihren Bedürfnissen für das perfekte Kochen zu entsprechen.
Wir bitten Sie deshalb, diese leichten Anleitungen zu lesen und einzuhalten, mit denen Sie schon ab dem ersten Gebrauch herausragende Resultate erzielen werden. Mit diesem modernen Gerät möchten wir Ihnen unsere besten Glückwünsche aussprechen.

DER HERSTELLER

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

DIESES PRODUKT WURDE FÜR DEN HEIMISCHEN GEBRAUCH KONZIPIERT.
DER HERSTELLER HAFTET NICHT FPR SACH- ODER PERSONENSCHÄDEN, DIE AUS EINER FALSCHEN INSTALLATION ODER DER UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER ABSURDEN VERWENDUNG DES GERÄTS ENTSTEHEN.
DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER EINSCHRÄNKUNG DER SINNE VERWENDET WERDEN ODER VON PERSONEN, DIE NICHT ÜBER DIE NOTWENDIGE ERFAHRUNG ODER KENNTNIS VERFÜGEN, WENN DIESE NICHT VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON BEAUFSICHTIGT WERDEN.
KINDER MÜSSEN KONTROLLIERT WERDEN UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

INHALTSVERZEICHNIS

1. FÜR IHRE SICHERHEIT
• Während der Benutzung
• Installation und Wartung

2. EMPFEHLUNGEN FÜR DEN UMWELTSCHUTZ
• Verpackung
• Altgeräte

3. INSTALLATION
• Einbau in Einbaumöbel
• Komponenten für den Einbau der Maschine
• Einbau der Maschine
• Elektrischer Anschluss

4. BESCHREIBUNG DER ESPRESSOMASCHINE

5. TECHNISCHE MERKMALE
• Sicherungen

6. BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES: BERÜHRUNGSTASTEN

7. VERHALTEN BEI DER ERSTEN ANWENDUNG
• Füllen des Wasserbehälters
• Füllen des Kaffeebohnenbehälters
• Inbetriebnahme der Maschine und Standby-Modus
• Einstellung der Mahlstärke
• Reinigungsfunktion

8. KAFFEEZUBEREITUNG

9. WARMWASSERZUBEREITUNG
10. DAMPFABGABE

11. PROGRAMMIERUNG DER GEMAHLENEN KAFFEEMENGE

12. PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEWASSERMENGE
• Rückstellung der Werkseinstellungen

13. BELEUCHTUNG DES AUSFLUSSFACHS

14. HINWEISE UND ALARMMELDUNGEN
• Alarm keine Wasser
• Alarm Filter auswechseln
• Alarm Kaffeesatz
• Anzeige Defekt Kaffeesonde
• Allgemeine Alarmmeldung

15. REZEPTE
• Italienischer Cappuccino
• Wiener Cappuccino
• Geeister Espresso
• Irish coffee
• Mexikanischer Kaffee
• Cappuccino-Eis

16. REINIGUNG UND WARTUNG
• Außenteile
• Dampflanze
• Abtropfblech und -behälter
• Kaffeesatzentleerung
• Wasserbehälter

17. BETRIEBSSTÖRUNG

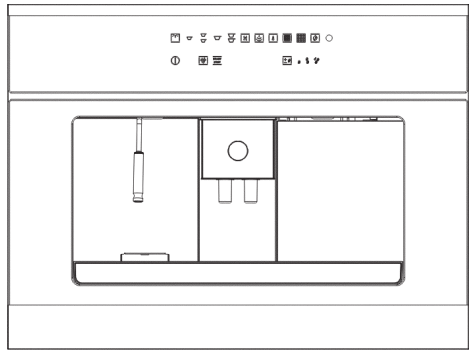
18. KUNDENDIENST, ERSATZTEILE UND GARANTIE

DE

SYMBOLE
In der Betriebanleitung wurden folgende Symbole verwendet:

ACHTUNG: Wichtige Hinweise für die Sicherheit und korrekte Verwendung der Maschine

Nützliche Informationen für die bestmögliche Nutzung des Geräts



1. FÜR IHRE SICHERHEIT

Das Gerät ist einfach zu bedienen. Sie sollten dennoch die ganze Betriebsanleitung vor der Installation und ersten Anwendung des Geräts durchlesen. Auf diese Weise können Sie die besten Leistungen erzielen, falsche Verhaltensweisen vermeiden und das Gerät absolut sicher und umweltbewusst verwenden.

Während Der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur von Erwachsenen bedient werden. Andersbegabte sollten die Maschine *nur* benutzen, *wenn* sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person überwacht und über den Gebrauch des Geräts angewiesen werden.
- *Kinder dürfen niemals die Bedientasten berühren oder mit der Kaffeemaschine spielen.*
- *Diese Maschine ist für den Hausgebrauch bestimmt. Eine andersartige Verwendung versteht sich als unsachgemäß und daher gefährlich.*
- Die Maschine immer sauber halten.
- *Eine Änderung bzw. ein Änderungsversuch an den Merkmalen dieser Maschine kann gefährlich sein.*
- Die Außenteile der Maschine erwärmen sich während des Betriebs und bleiben auch nach der Abschaltung für eine gewisse Zeit heiß. Kindern fern von der Maschine halten, solange sie nicht abgekühlt ist.
- Während des Betriebs niemals die heißen Oberflächen, sondern nur die Drehknöpfe oder Griffe berühren.
- *Vor irgendwelchen Wartungs- oder Reinigungseingriffen überprüfen, ob die Maschine vom Stromnetz abgetrennt wurde.*
- Bei Störungen *niemals versuchen, die Maschine selbst zu reparieren.* Nicht fachgemäße Reparaturen können zu Schäden und Unfällen führen. Den Inhalt dieser Bedienungsanleitung durchlesen. Für nicht enthaltene Angaben *wenden Sie sich bitte an das nächste Kundendienstzentrum.* Eingriff an dieser Maschine dürfen nur von einem befugten Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Fordern Sie immer den Einsatz von Originalersatzteilen.

Installation und wartung

- Überprüfen Sie nach der Entnahme der Maschine aus der Verpackung, dass es nicht beschädigt und das Speisekabel unversehrt ist. Wenden Sie sich anderenfalls vor der Inbetriebnahme des Geräts an Ihren Händler.
- Verpackungsteile (Plastiksäckchen, Polystyrol usw.) dürfen niemals in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie große Gefahrenquellen darstellen.
- Prüfen Sie vor der Benutzung, ob sich die angegebenen Spannungs- und Leistungsdaten auf dem Typenschild der Leitung entsprechen, an denen die Anlage angeschlossen wird. Kontrollieren Sie ferner, ob das Gebäude eine effiziente Erdleitung und einen angemessenen magnetothermischen Schalter besitzt.
- *Alle Eingriffe müssen von Fachpersonal ausgeführt werden.*
- *Die Herstellerfirma lehnt bei Nichtbeachtung der Richtlinien jede Verantwortung ab.*

2. EMPFEHLUNGEN FÜR DEN UMWELTSCHUTZ

Verpackung

Alle verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und wiederverwertbar. Bitte leisten Sie einen Beitrag für den Umweltschutz und entsorgen Sie die Verpackung in der getrennten Müllsammlung.

DE

Altgeräte

- Zerlegte oder nicht mehr verwendbare Geräte sind keine wertlosen Abfälle. Durch eine umweltbewusste Entsorgung können verschiedene Materialien, die zur Herstellung Ihrer Espressomaschine verwendet wurden, rückgewonnen werden.
- Informieren Sie sich über die aktuellen Entsorgungsmöglichkeiten bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.
- *Schneiden Sie vor der Verschrottung des Geräts das Speisekabel durch und machen Sie es unbrauchbar.*

Es ist sehr wichtig, dass diese Bedienungsanweisung für späteres Nachschlagen mit der Maschine aufbewahrt wird. Bei Veräußerung oder Weitergabe der Maschine an eine andere Person, muss dem neuen Benutzer auch die Betriebsanleitung übergeben werden, damit er die Hinweise über die Betriebsweise der Maschine und die betreffenden Vorsichtsmaßnahmen nachlesen kann.

Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weißt darauf hin, dass das Produkt kein normaler Haushaltsmüll ist, sondern in ein spezielles Sammelzentrum für die Verwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gebracht werden muss. Die angemessene Entsorgung dieses Geräts trägt dazu bei, negative Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu verhindern. Für weiterführende Angaben über die Wiederverwertung dieser Maschine kontaktieren Sie bitte das Gemeindeamt, die lokale Abfallentsorgungsstelle oder den Händler, bei dem Sie die Espressomaschine erworben haben.

3. INSTALLATION DER MASCHINE

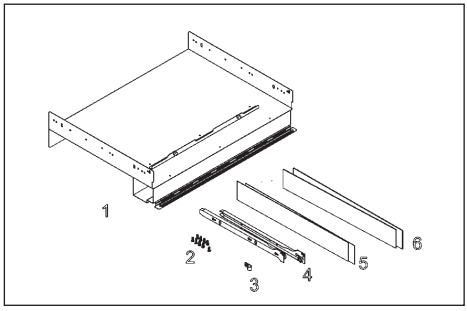
Einbau in einbaumöbel

Um die Funktionstüchtigkeit der Espressomaschine zu gewährleisten, muss das Einbaumöbelstück, in dem die Espressomaschine eingebaut wird, angemessene Merkmale aufweisen.
Gemäß den Sicherheitsbestimmungen muss der Schutz gegen Kontakte mit elektrischen und nur isolierten Teilen anhand eines korrekten Einbaus der Espressomaschine gewährleistet werden.
Alle Teile und etwaige Abdeckung (z.B. wenn sich das Gerät am Anfang oder am Ende von Einbaumöbeln befindet), müssen so befestigt sein, dass sie nur mit Werkzeugen entfernt werden können.
Die Espressomaschine sollte auf einen gewissen Abstand vom Kühl- bzw. Gefrierschrank installiert werden, weil die abgegebene Wärme die Betriebstüchtigkeit der Maschine beeinträchtigen könnte.

DE

Komponenten für den einbau der maschine

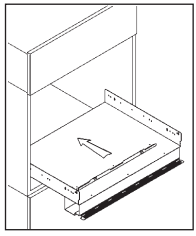
Die Maschine muss in 460 mm hohen und 560-568 mm breiten Fächern eingebaut werden. Zur Maschine wurden Komponenten für den Einbau mitgeliefert.



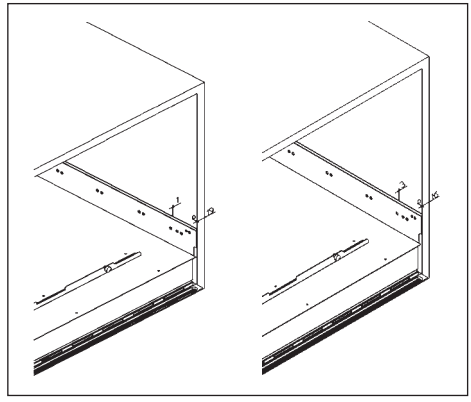
1. Fixe Maschinenhalterung
2. N°13 selbstschneidende Schrauben 3,9x19
3. N°1 Kabelbefestigung
4. N°2 seitliche Führungen
5. N°2 seitliche, 1 mm dicke Platten
6. N°2 seitliche, 2 mm dicke Platten

Einbau der maschine

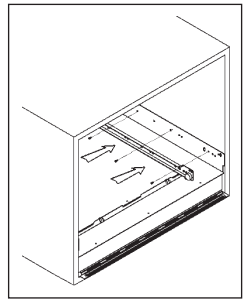
Den U-förmigen Teil auf die Möbelfläche legen.



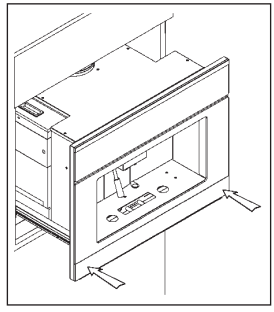
Die seitlichen Platten zum Ausgleichen vorhandener Freiräume einführen. Die Breite des Fachs für die Aufnahme der Maschine wird von der Seitenwanddicke des Möbelstücks bestimmt. Die verschiedenen Maße können mit den 4 mitgelieferten Platten (2 Stk. 2 mm dicke Platten und 2 Stk. 1 mm dicke Platten) ausgeglichen werden. Sie dienen dazu, die Breite im Fach auf 562/560 mm zu reduzieren. Danach die beiden Halterungen der Führungen mit den restlichen 8 selbstschneidenden Schrauben montieren.



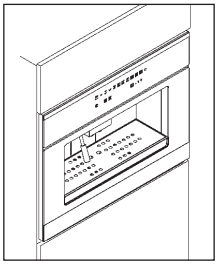
Danach die beiden Halterungen der Führungen mit den restlichen 8 selbstschneidenden Schrauben montieren.



Die Führungen auf den bereits im Fach montierten Halterungen befestigen und die Maschine in das Fach einschieben.

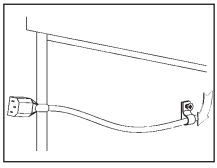


Die Maschine einführen, bis die Sicherheitssperren einrasten.

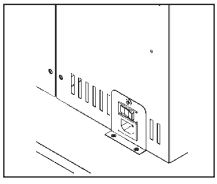


Elektrischer anschluss

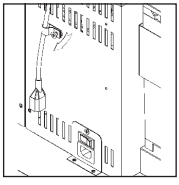
Das Speisekabel an der linken Seite des Fachs mit einer selbstschneidenden Holzschraube und der Kabelbefestigung gemäß Abbildung befestigen.



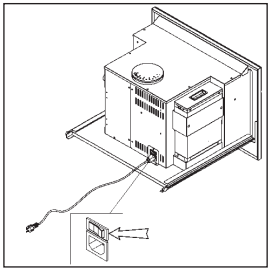
Die Kabelbefestigung an der Maschine lösen.



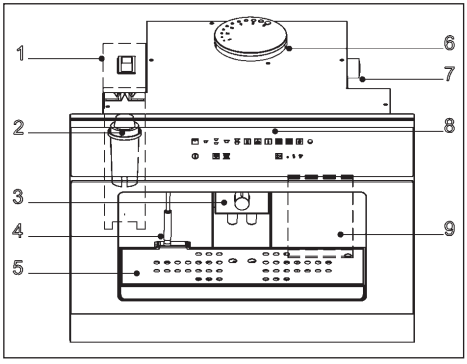
Das Anschlusskabel am Gerät gemäß der Abbildung befestigen.



Das Speisekabel gemäß der Abbildung anschließen.



4. BESCHREIBUNG DER ESPRESSOMASCHINE



1. Wasserbehälter
2. Entkalkungsfilter
3. Kaffeeauslauf
4. Wasser-/Dampflanze
5. Abtropfblech und -behälter
6. Kaffeebohnenbehälter
7. Einstellknopf für Mahlstärke
8. Bedienfeld
9. Kaffeesatzbehälter und -Entleerung

5. TECHNISCHE MERKMALE

Breite	594 mm
Tiefe	475 mm
Höhe	445 mm
Fassungsvermögen des Behälters	2,5 l
Nettogewicht	26 kg
Bruttogewicht	31 kg
Versorgungsspannung	230 V
Nennleistung	2.000 W
Aufgenommene Leistung der Widerstände	1.700 W
Aufgenommene Leistung der Pumpe	50 W
Betriebsdruck	12 bar

6. BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES BERÜHRUNGSTASTEN

Bedienfeld

Beschreibung der Tasten und Anzeigeleuchten am Bedienfeld

DE

	Taste EIN/AUS
START STOP	Taste START / STOPP
	Taste ESPRESSO
	Taste VERLÄNGERTER
	Taste WASSER
	Alarm KEIN WASSER
	Alarm KAFFEESATZ
	ALLGEMEINER Alarm
	Taste REINIGUNG

	Taste LICHT
	Taste DOPPELTER ESPRESSO
	Taste DOPPELTER VERLÄNGERTER
	Taste DAMPF
	Alarm FILTER AUSWECHSELN
	Alarm Defekt KAFFEE-Sonde
	Einstellung KAFFEESTÄRKE
	LEICHTER KAFFEE
	MITTELSTARKER KAFFEE
	STARKER KAFFEE

Die Besonderheit dieses Modells ist die Bedienung mit Berührungstasten. Sie müssen nur den Bereich mit dem betreffenden Symbol berühren und schon führt die Maschine die gewünschte Funktion aus. Sie werden jedoch feststellen, dass wie bei einer normalen Drucktaste ein leichter Druck erforderlich ist, um die Kommandos auszuführen. Dies soll ungewünschte Betätigungen vermeiden.

7. VERHALTEN BEI DER ERSTEN ANWENDUNG

Füllen des wasserbehälters

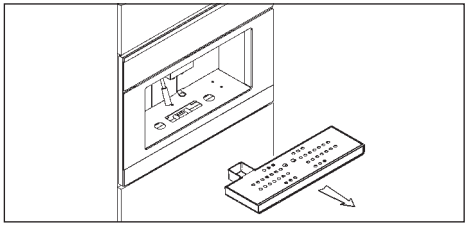


Abb. 7.1 Den Abtropfbehälter aus seinem Sitz ziehen

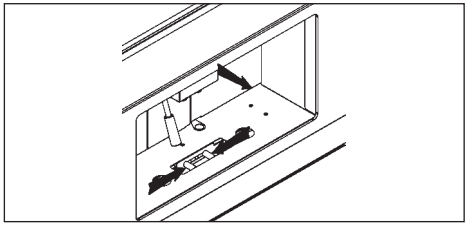


Abb. 7.2 Auf die Entriegelungszunge unter dem Abtropfbehälter drücken und die Maschine gemäß der Abbildung an sich ziehen.

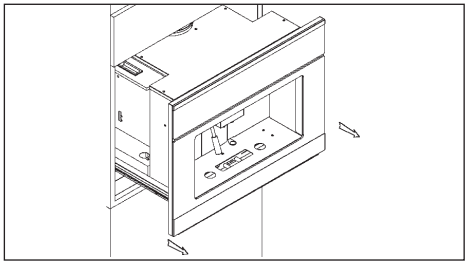


Abb. 7.3 Die Espressomaschine auf den Führungen herausziehen.

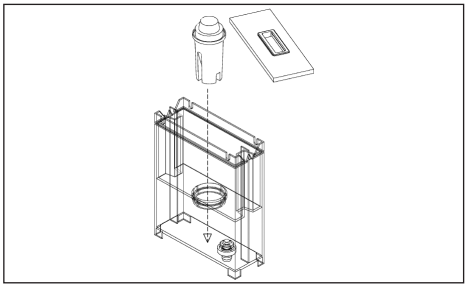


Abb. 7.4 Den Entkalkungsfilter in seinem Sitz einsetzen. Vor dem Auffüllen des Wasserbehälters muss der Entkalkungsfilter mindestens 20 Minuten in Kaltwasser getaucht werden (siehe Anweisungen auf der Filterverpackung). Danach den Filter gemäß Abbildung in seinen Sitz im Behälter schieben, bis ein Einrastgeräusch vernehmbar ist.
Bei längerer Nichtverwendung wird empfohlen, das Wasser im Behälter zu wechseln.
Der Filter ist bei Elektrogerätehändlern, unseren Kundendienstzentren oder in autorisierten Ersatzteilgeschäften erhältlich.

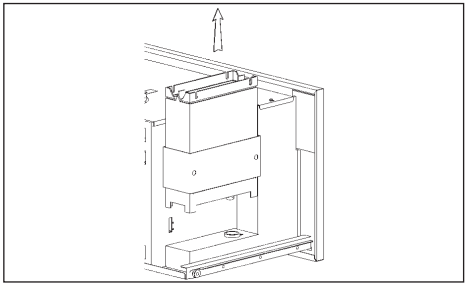


Abb. 7.5 Den Wasserbehälter gemäß der Abbildung herausziehen und mit Trinkwasser füllen (zirka 2,5 Liter).

DE

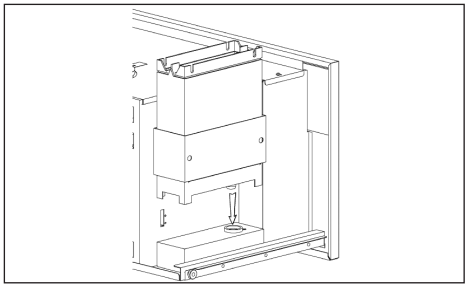


Abb. 7.6 Riposizionate il serbatoio nella sua sede avendo l'accortezza di far combaciare i due innesti posti sul fondo.

DE

Riempire il contenitore di caffe' in chicchi

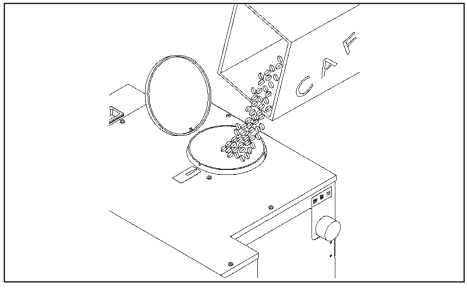


Abb. 7.7 In den Behälter zirka 200 g Kaffeebohnen einfüllen.

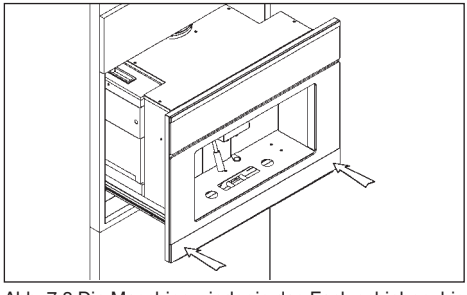


Abb. 7.8 Die Maschine wieder in das Fach schieben, bis ein KLICK-Geräusch vernehmbar ist, das die Einrastung bestätigt.

ACHTUNG! Vor dem Einfüllen der Kaffeebohnen überprüfen, dass sich keine Fremdkörper im Kaffee befinden.

Inbetriebnahme der maschine und standby-modus

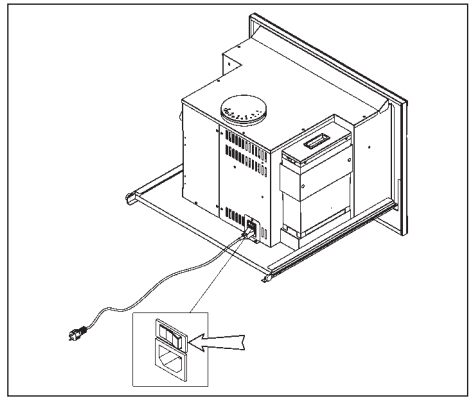


Abb. 7.9 Die Maschine herausziehen.
Den Hauptschalter an der Rückseite der Maschine auf „I" stellen.
Nach dem Einbau im Möbelstück ist die Maschine betriebsbereit.

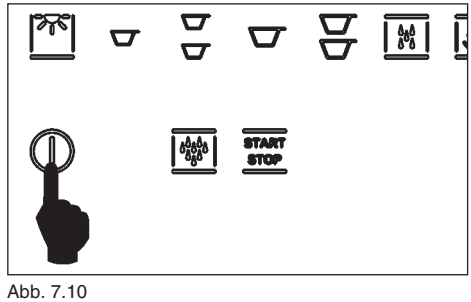


Abb. 7.10
Zum Verlassen des Standby-Modus die Taste EIN/ AUS gemäß Abb. 8.10 drücken. Das LED blinkt, bis die Maschine betriebsbereit ist. Danach leuchten alle LEDs der verschiedenen Funktionen auf.

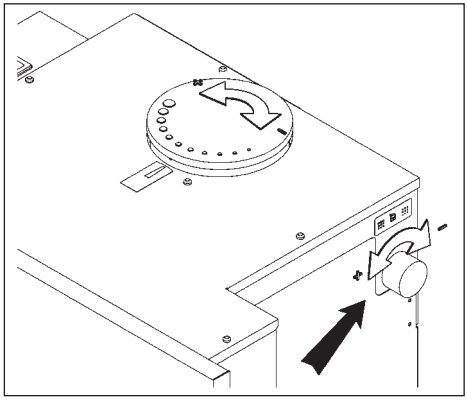
ANMERKUNG: Wenn die Maschine für 45 Minuten nicht benutzt wird, geht sie in den Standby-Modus über.

Einstellung der mahlstärke

ACHTUNG! Die Maschine wurde im Werk bereits auf eine angemessene Mahlstärke der Kaffeebohnen eingestellt.

Diese Mahlstärke hat einen starken Einfluss auf das Gelingen eines guten Kaffees. Bei einer zu grobkörnigen Mahlung rinnt der Kaffee zu schnell durch, ist nicht cremig und hat keinen Körper. Bei einer zu feinkörnigen

Mahlung tropft der Kaffee hingegen aus dem Ausfluss, hat einen sehr starken Geschmack und ein „verbranntes“ Aroma. Es wird darauf hingewiesen, dass für einen Espresso 20 bis 30 Sekunden erforderlich sind.
Zur Einstellung der Mahlstärke, die Espressomaschine gemäß Abb. 8.1 - 8.3 aus dem Möbelstück ziehen. Danach den Einstellknopf für die Mahlstärke auf der rechten Seite gemäß Abb. 8.11 verstellen.



Wird der Einstellknopf im Uhrzeiger gedreht, erhält man eine feinkörnigere Mahlung und einen stärkeren Kaffee. Wird der Einstellknopf hingegen gegen den Uhrzeiger gedreht, erhält man eine grobkörnigere Mahlung und einen schwächeren Kaffee. Die eingestellte Mahlstärke kann auf dem Deckel des Behälters abgelesen werden.

Reinigungsfunktion

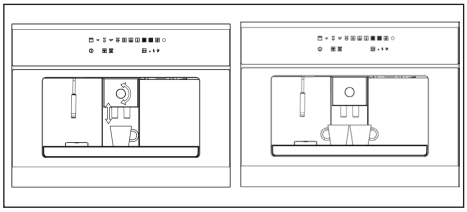
Beim Einschalten der Maschine oder beim Verlassen des Standby-Modus und nach der Erwärmungsphase wird die Reinigungsfunktion aktiviert. Die Taste REINIGUNG leuchtet auf. Die Taste REINIGUNG und die Taste START drücken, um einen Reinigungszyklus der Maschine durchzuführen.
Wird eine Taste zur Getränkzubreitung gedrückt, erlischt das LED der Taste REINIGUNG.

Spülfunktion bei der ersten Inbetriebnahme

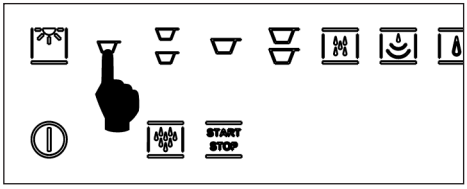
Nur bei der ersten Inbetriebnahme der Maschine ist das Spülen notwendig. Die Taste Spülen leuchtet auf. Beim Drücken der START-Taste wird ein Spülvorgang von der Maschine ausgeführt. Anschließend ist die Maschine bereit zum Einsatz.
Für den weiteren Gebrauch, siehe nachfolgenden Hinweis.

8. KAFFEEZUBEREITUNG

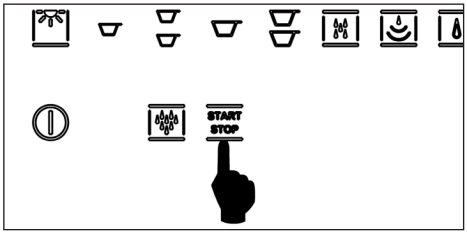
Die Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen und den Drehknopf gemäß Abb. 9.1 verstellen, um die Höhe des Kaffeeauslaufs einzustellen.



Für einen doppelten Espresso können auch zwei Kaffeetassen gleichzeitig unter den Kaffeeausfluss gestellt werden.
Im folgenden Teil des Abschnitts wird die Vorgangsweise für die Espressozubereitung beschrieben. Ein doppelter Espresso, ein Verlängerter und zwei Verlängerte werden auf dieselbe Weise zubereitet.



Die Taste für die gewünschte Wahl drücken (in Abb. 7.1 Espresso).



Innerhalb von 10 Sekunden nach der Wahl die Taste START/STOP drücken und den Auslauf des Kaffees abwarten.
Der Auslauf wird automatisch unterbrochen, sobald die Kaffeemenge für das gewählte Getränk erreicht wurde. Diese Menge ist bereits in der Maschine eingestellt, kann aber verändert werden (siehe Abschnitt 13).
Der Ausfluss kann jederzeit durch Drücken der Taste START/STOP unterbrochen werden.

ACHTUNG! Wird die START-Taste nicht innerhalb von 10 Sekunden gedrückt, wird die Funktion deaktiviert. Für die Kaffeezubereitung muss daher der Vorgang wiederholt werden.

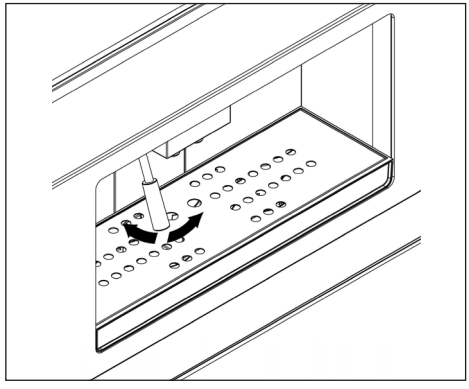
NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN FÜR DIE ZUBEREITUNG EINES GUTEN ESPRESSOS

- Für einen ausgezeichneten Espresso beträgt die Ausflusszeit des Kaffees zirka 15 – 25 Sekunden. Die Ausflussdauer wird von der Mahlstärke und der Qualität des gemahlenen Kaffees beeinflusst. Die Mahlstärke und Dosis gemahlenen Kaffees kann ggf. verändert werden. (siehe Kap. 8 – Verhalten bei der ersten Anwendung).
- Kaffee ist ein feuchtigkeitsanziehendes Element, d.h. seine Qualität und Eigenschaften sind sehr klimaabhängig (Feuchtigkeit). Bei hoher Luftfeuchtigkeit muss der Kaffee daher sehr grobkörnig, in sehr trockenen Umgebungen hingegen sehr feinkörnig gemahlen werden.

ACHTUNG: Kaffeebohnen außerhalb des Vakuumbeutels haben eine begrenzte Lebensdauer und sollten nicht über einen längeren Zeitraum in der Maschine bleiben. Alte Kaffeebohnen können in der Tat das Kaffeemahlwerk verstopfen. Sobald die Verpackung einmal geöffnet ist, sollten die Kaffeebohnen in einem luftdichten Behälter und geschützt vor Sonnenlicht aufbewahrt werden. Für optimale Resultate immer frische Kaffeebohnen verwenden.

9. HEISSWASSERZUBEREITUNG

Für die Zubereitung von heißem Wasser, die Wasser-/Dampflanze entsprechend positionieren (siehe Abb. 10.1)



- Einen Behälter unter die Wasser-/Dampflanze stellen.
- Die Taste WASSER drücken.
- Die START-Taste innerhalb von 10 Sekunden nach der Wahl drücken. Das Wasser fließt aus, solange die Taste gedrückt wird. Sobald die Taste ausgelassen wird, unterbricht sich der Wasserausfluss.

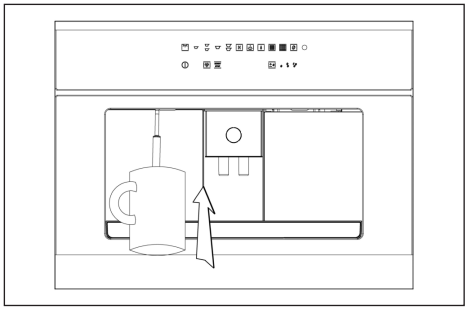
ACHTUNG! Wird die START-Taste nicht innerhalb von 10 Sekunden gedrückt, wird die Funktion deaktiviert. Für die Wasserzubereitung muss daher der Vorgang wiederholt werden.

Es wird empfohlen, nicht sofort nach einer Dampfabgabe heißes Wasser zuzubreiten.

10. DAMPFABGABE

Zur Abgabe von Dampf, die Taste DAMPF drücken. Die betreffende Anzeigeleuchte wird für 15 Sekunden blinken.
Sobald die Anzeigeleuchte zu blinken aufhört und fix aufleuchtet, ist die Maschine bereit für die Dampfabgabe.

- Den Behälter mit der zu erwärmenden Flüssigkeit unter die Dampflanze stellen.
- Die Lanze ganz in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen.
- Innerhalb von 10 Sekunden nach der Wahl die START-Taste drücken und die Abgabe des Dampfs abwarten.



ACHTUNG! Wird die START-Taste nicht innerhalb von 10 Sekunden gedrückt, wird die Funktion deaktiviert. Für die Dampfabgabe muss daher der Vorgang wiederholt werden.

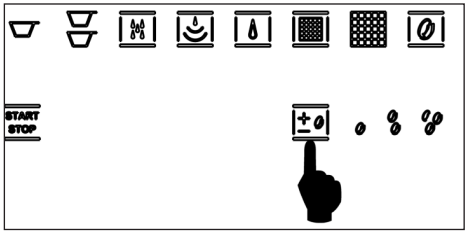
Der Dampf strömt aus, solange die START-Taste gedrückt wird.

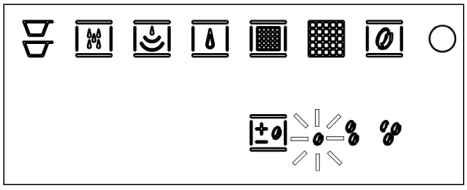
Für die Zubereitung von köstlichem Cappuccino-Milchschaum wird empfohlen, den Milchbehälter zu schwenken und leicht auf eine Fläche zu klopfen.

11. PROGRAMMIERUNG DER GEMAHLENEN KAFFEEMENGE

Es kann zwischen drei Kaffeestärken gewählt werden:
- leicht
- mittelstark
- stark

Für die Wahl der Kaffeestärke, die betreffende Taste (siehe Abb. 12.1) drücken. Dadurch leuchtet das jeweilige LED für die gewählte Kaffeestärke auf (in Abb. 12.2, leichter Kaffee).





NUR FÜR ERFAHRENE BENUTZER:
PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEBOHNENMAHLZEIT

Die Kaffeebohnenmahlzeit für starken Espresso ist programmierbar. Die Mahlzeit für mittelstarken und leichten Kaffee wird dementsprechend eingestellt.
Für die Programmierung bei Maschine im Standby-Modus:
- Die Taste START/STOP für 5 Sekunden drücken. Die LEDs in der obersten Reihe von links nach rechts leuchten auf und zeigen die Mahlzeit der Kaffeebohnen an.
- Zum Verlängern der Mahlzeit, die Einstelltaste KAFFEESTÄRKE, zum Reduzieren die Taste START/STOP drücken.

Danach die Taste EIN/AUS drücken, um die Funktion zu verlassen und die Änderungen zu bestätigen.

Automatische Anpassung der Kaffeemenge

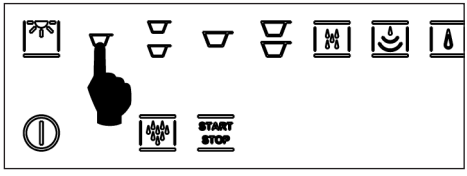
Wenn die Kaffeemenge falsch eingestellt ist und somit die Kaffeeausgabe nicht erfolgt, ist die Maschine in der Lage, eine Reihe von automatischen Kontrollen durchzuführen, bis zur Erreichung der richtigen Menge Kaffee und damit der Kaffeeausgabe.
Automatisch und ohne Benutzereingriff wird die Maschine anfangen, den Kaffee zu mahlen (durch das Blinken des Symbols “Allgemeiner Alarm” hervorgehoben) und wird den Kaffee ausgeben.
Der Vorgang endet, wenn der Kaffee ausgegeben wird und dementsprechend werden die neuen Parameter der Kaffeemenge gespeichert.
Es ist möglich, dass ein Spülvorgang verlangt wird, in dem Fall das Spülen durchführen wie in Kapitel 7 beschrieben; danach einen Kaffee zubereiten; für den Fall, dass die Maschine wieder automatisch und ohne Benutzereingriff Kaffee zu mahlen beginnt, schalten Sie das Gerät aus und rufen Sie den Kundendienst.

12. PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEMENGE IN DER TASSE

Für alle Zyklen, außer für die Wasserzubreitung und Dampfabgabe, wurde eine Menge gespeichert.
Die Espressomaschine verlässt das Werk bereits eingestellt für eine ideale Espressomenge in der Tasse.
Während des Getränkausflusses kann der Ausfluss vor

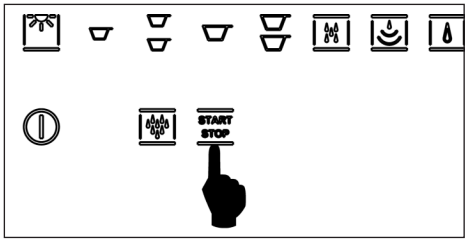
der gespeicherten Zeit durch Drücken der Taste START/STOP unterbrochen werden.
Zum Programmieren der Kaffeemenge bzw. der Menge anderer Getränke in der Tasse, wie folgt vorgehen:

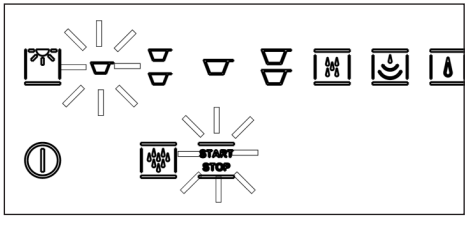
- Die Taste Kaffee 5 Sekunden drücken, bis das LED zu blinken beginnt.



DE

- Die Taste START/STOP drücken, um die Kaffeeausgabe zu starten. Während der Ausgabe blinken die beiden LEDs.





- Nachdem die gewünschte Menge erreicht wurde, erneut die Taste START/STOP drücken.

Rückstellen der werkseinstellung

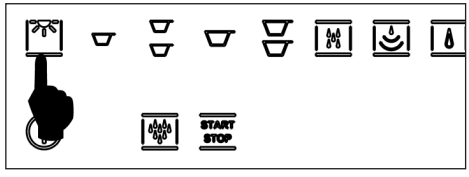
Die Maschine verlässt das Werk mit einer Einstellung für italienischen Espresso. Die Werte für den Verlängerten richten sich hingegen nach den deutschen Maßen.

- Zum Rückstellen der Espressomaschine auf die Standardwerte, die Maschine in den Standby-Modus stellen und für 6 Sekunden die Einstelltaste KAFFEESTÄRKE drücken.
- Mit Ausnahme des EIN/AUS LEDs blinken alle LEDs für 5 Sekunden. Nach Ablauf dieser Zeit hat die Platine die Standardwerte gespeichert.
- Beim Drücken der Taste EIN/AUS werden von den Funktionen die Werkseinstellungen benutzt.

Die Standardwerte beziehen sich nur auf die erforderliche Wassermenge für jede einzelne Dosis.

13. BELEUCHTUNG DES AUSFLUSSFACHS

Die Maschine ist mit LEDs für die Beleuchtung des Ausflussfachs ausgerüstet. Zur Schaltung dieser Funktion die Taste LICHT gemäß Abb. 13.1 drücken.



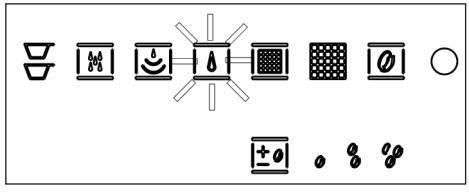
Die Funktion Licht ist nur bei eingeschalteter Maschine, nicht aber während des Standby-Modus schaltbar.

RISK GROUP 2

VORSICHT: Nicht in die funktionierende Lampe blicken! Gefahr con Augenverletzungen.

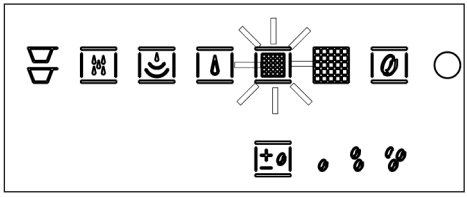
14. ANZEIGE UND ALLARM

Alarm kein wasser



Die Maschine ist mit einem Sensor ausgestattet, der den Wasserstand im Behälter kontrolliert. Bei Wassermangel schaltet sich die betreffende Anzeigeleuchte ein und die Maschine kann bis zum Auffüllen des Behälters nicht betrieben werden.

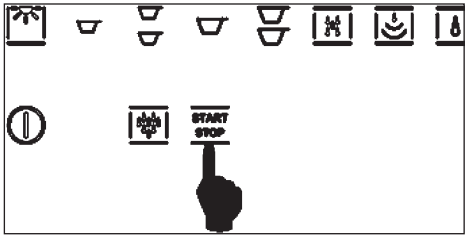
Alarm filter ersetzen



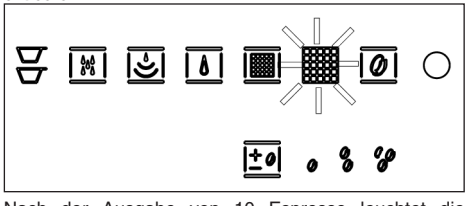
Nachdem die Maschine eine Wassermenge von 80 Liter ausgegeben hat, beginnt die LED des Filtersymbols zu blinken (Voralarm), Abb. 14.2.
Wenn die Menge von 100 Litern erreicht wird, leuchtet die LED fix (Alarm).

Es wird empfohlen, den Filter innerhalb von 3 Monaten ab dem Zeitpunkt auszuwechseln, an dem die LED fix leuchtet.

Um den Alarm oder Voralarm auszuschalten, setzen Sie die Maschine in Standby und drücken Sie die 5 Sekunden lang die Taste START/STOP. Die Alarm-LED schaltet sich aus und die Messung des ausgegebenen Wassers wird auf Null gesetzt.



Anzeige Spülvorgang erforderlich und Kaffeesatz entleeren

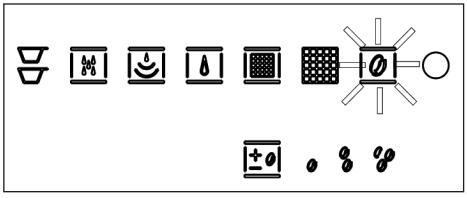


Nach der Ausgabe von 10 Espresso leuchtet die Spül-LED fix rot, während die LED des Kaffeesatz-Sammelbehälters rot blinkt. Dieser Zustand bleibt auch beim Aus- und wieder Einschalten des Gerätes.
Um die Maschine erneut verwenden zu können, ist es notwendig, eine Reinigung der Brühgruppe vorzunehmen:

- START drücken;
- warten, bis sich das Symbol Spülung ausschaltet;
- die Servicetür öffnen und den Kaffeesatz entleeren;
- warten, bis das Symbol Kaffeesatz erlischt;
- den Behälter wieder einsetzen;
- die Klappe schließen.

Nun ist die Maschine bereit für weitere 10 Kaffee.
Für das Entleeren des Kaffeesatz-Sammelbehälters siehe Kapitel 16 “REINIGUNG”.

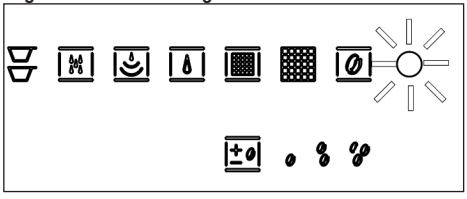
Anzeige Defekt Kaffeesonde



Die Maschine verfügt über eine Funktion, die den Defekt der Sonde des Kaffeeaggregats anzeigt.
Bei einer Funktionsstörung der Kaffeesonde blinkt die entsprechende LED.
Versuchen Sie, die Maschine aus- und dann wieder einzuschalten.

ACHTUNG: Wenn der Alarm weiter anhält bitte den Kundendienst kontaktieren.

Allgemeine alarmmeldung



Die Anzeigeleuchte allgemeiner Alarm leuchtet aus verschiedenen Gründen auf (Abb. 15.5):

- Die automatische Kaffeeausflusseinheit ist blockiert.
- Die Bewegung der automatischen Kaffeeausflusseinheit ist nicht korrekt erfolgt.
- Die Klappe für die Kaffeesatzentleerung ist offen.
- Der volumetrische Zähler ermittelt keinen Wasserdurchlauf.
- Der Temperaturfühler funktioniert nicht korrekt.
- Bei Aufleuchten der Anzeigeleuchte allgemeine Alarmmeldung überprüfen, dass:
- die Klappe zum Entleeren des Kaffeesatzes geschlossen ist
- der Wasserbehälter vorhanden ist.

Danach die Maschine aus- und wieder einschalten. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.

DE

15. REZEPTE

Italienischer cappuccino

Es handelt sich dabei um einen normalen Espresso, dem dampferhitzte Milch zugesetzt wird, die den Kaffeegeschmack abrundet und eine feste und köstliche Milchschaumhaube bildet. Serviert wird der Cappuccino in einer großen Tasse. Schütten Sie kalte Milch in ein hohes Gefäß, schäumen Sie die Milch mit der Dampflanze auf, schwenken und klopfen Sie das Milchgefäß leicht auf eine Fläche. Neigen Sie danach das Milchgefäß oder verwenden Sie einen Kaffeelöffel, um nur den Milchschaum auf den Espresso zu gießen. Zum Abschluss können Sie noch eine Brise Kakao auf den Milchschaum streuen.

DE

Wiener cappuccino

Diese Kaffeevariante beruht auf der jahrhundertealten österreichischen Kaffeetradition. Es wird ein Espresso (Ausflusszeit 30-35 Sekunden) zubereitet, dem warme Milch und ein Sahnehäubchen zugefügt wird. Serviert wird der Wiener Cappuccino in einer mittelgroßen Tasse, deren Größe zwischen der Espresso- und Cappuccino-Tasse liegt.
Verziert wird der Wiener Cappuccino zuletzt mit Schokoladeraspeln.

Geeister espresso

Schaumiger und sehr erfrischender Espresso. Ein wahrer Genuss für heiße Tage!
Bereiten Sie einen Espresso zu, zuckern Sie nach Belieben und schütten Sie ihn sofort in einen Shaker mit großen Eiswürfeln. Vermixen Sie danach das Gemisch für einige Sekunden.
Serviert wird der geeiste Espresso in Tumbler oder Sektflöten.

Irish coffee

Stärkend und kräftigend. Vermischen Sie in einem hohen, erwärmten Glas 8 Teile warmen Espresso, 1 Teil Whisky und Rohrzucker.
Gießen Sie danach frisch geschlagene Sahne vorsichtig auf dem Löffelrücken auf den Kaffee, dadurch bildet sich eine schneeweiße Haube frische Sahne auf dem heißen Kaffee.

Mexikanischer kaffee

Intensiv und exotisch.
Vermischen und schäumen Sie in einer Tasse eine doppelte Dosis Sahne, einen halben Kaffeelöffel Zimt, eine Messerspitze Muskatnuss und Zucker.
Schütten Sie einen Kaffeelöffel Schokoladesirup in eine mittelgroße Tasse, fügen Sie noch ein wenig Zimt und den Kaffee hin und vermischen Sie alles gut.
Verzieren Sie den Kaffee mit einem Kaffeelöffel Vanillesahne.

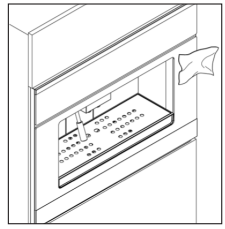
Cappuccino-eis

Geben Sie in einem kleinen Kochtopf 1 Tassen Espresso, ¾ Tassen steife Sahne, ½ Tasse Zucker und lassen Sie das Ganze aufkochen.
Wenn das Gemisch lauwarm ist, stellen Sie es 4-5 Stunden in den Gefrierschrank.
Richten Sie zwei oder drei Kugeln Cappuccino-Eis in Eisbechern an und verzieren Sie es mit gerösteten Kaffeebohnen.
Stellen Sie das Cappuccino-Eis vor dem Servieren ½ Stunde in den Kühlschrank.

16. REINIGUNG

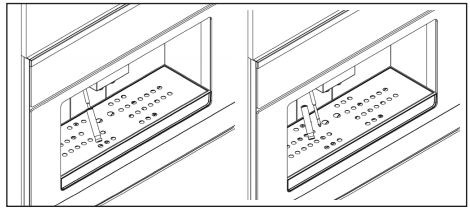
ACHTUNG! Die Espressomaschine nicht für die Reinigung in Wasser tauchen.

Aussenteile



Die Außenteile der Maschine müssen mit einem weichen Tuch ohne aggressive Reinigungsmittel gereinigt werden. Die Teile aus Stahl nicht mit Trockenschwämmen aus Metallwolle oder Scheuerwämmen reinigen. Die Teile gut mit einem weichen Tuch trocknen.

Dampflanze

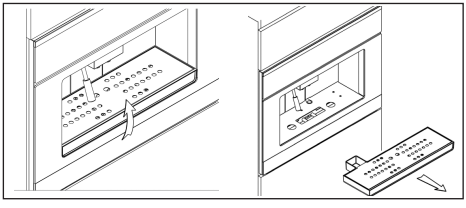


Die Dampflanze muss periodisch gereinigt werden, da sich in der Lanze aufgeschäumte Milch für den Cappuccino ablagern könnte. Für die Reinigung, die Dampflanze abmontieren und gemeinsam mit dem Endstück mit einem Schwamm und warmem Wasser reinigen.

ACHTUNG! Für die Reinigung der Dampflanze, die Maschine abschalten und 20 Minuten abkühlen lassen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Abtropfbehälter

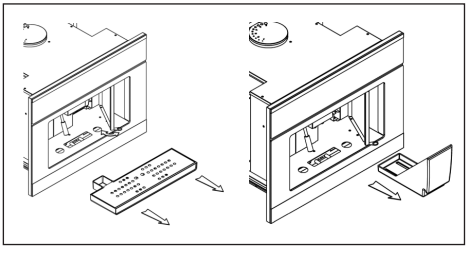
Den Abtropfbehälter gemäß den folgenden Abbildungen aus der Maschine ziehen.

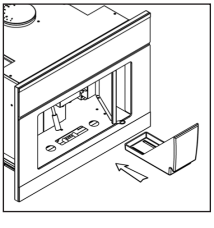


Periodisch den Behälter entleeren, damit die enthaltene Flüssigkeit nicht überläuft und die darunter liegenden Möbelstücke beschmutzt bzw. beschädigt. Der Abtropfbehälter und das Metallgitter können im Geschirrspüler gewaschen werden.

Entleerung des kaffeesatzes

Zum Öffnen der Kaffeesatzbehälterklappe muss der Abtropfbehälter gemäß Abb. 16.4 und 16.5 entfernt werden.





Den Behälter herausziehen, den Kaffeesatz entfernen und den Behälter mit warmem Wasser oder im Geschirrspüler waschen.

Danach den Kaffeesatzbehälter wieder in sein Fach schieben.

Wasserbehälter

- Bei längerer Nichtverwendung wird empfohlen, das Wasser im Behälter zu wechseln.
- Periodisch Kalkrückstände vom Wasserbehälter entfernen.
- Der Behälter kann im Geschirrspüler gewaschen werden.
- Einen Entkalkungsfilter Brita verwenden. Der Filter sollte nach der Zubereitung von 2.000 Espressos oder mindestens alle sechs Monate ausgewechselt werden.

17. BETRIEBSSTÖRUNG

Der Benutzer muss prüfen, ob die Betriebsstörung auf folgende Ursachen zurückzuführen ist:

- Keine Stromversorgung
- Kein Wasser im Wasserbehälter
- Keine Kaffeebohnen in der Kaffeemühle
- Schlechter Verschluss der Kaffeesatzbehälterklappe.

Bei anderen Ursachen sollte die Maschine von einem Kundendienstzentrum überprüft werden.

DE

Estimado cliente,
Le agradecemos sinceramente y nos complace que haya escogido uno de nuestros productos.
Este nuevo producto, cuidadosamente diseñado y construido con materiales de primera calidad, se ha verificado cuidadosamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.
Por lo tanto, le rogamos que lea y respete estas sencillas instrucciones que le permitirán conseguir resultados excelentes ya desde su primera utilización. Con este moderno aparato le deseamos lo mejor.

EL FABRICANTE

ESTE PRODUCTO SE HA CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO.
EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE EVENTUALES DAÑOS A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRÓNEO O ABSURDO.
ESTE APARATO NO PUEDEN UTILIZARLO PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, O PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA Y DE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS A MENOS QUE SE ENCUENTREN BAJO LA SUPERVISIÓN O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS SOBRE EL USO DEL APARATO POR PARTE DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.
LOS NIÑOS TIENEN QUE ESTAR CONTROLADOS PARA ASEGURARSE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.

ÍNDICE

1. PARA SU SEGURIDAD
• Durante el uso
• Para la instalación y el mantenimiento

2. CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL AMBIENTE
• Embalaje
• Equipos en desuso

3. INSTALACIÓN
• El empotrado en los muebles modulares
• Componentes para la instalación de la máquina
• Instalación de la máquina
• Conexión eléctrica

4. DESCRIPCIÓN DE LA CAFETERA

5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
• Fusibles

6. DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE COMANDOS: TECLAS DE ACCIONAMIENTO AL TACTO

7. CÓMO COMPORTARSE DURANTE LA PRIMERA UTILIZACIÓN
• Llenar el depósito de agua
• Llenar el recipiente de café en grano
• Puesta en marcha de la máquina y modalidad stand-by
• Regulación del café molido
• Función de lavado

8. SUMINISTRO CAFÉ

9. SUMINISTRO AGUA CALIENTE

10. SUMINISTRO VAPOR

11. PROGRAMACIÓN DE LA CANTIDAD DE CAFÉ MOLIDO

12. PROGRAMACIÓN DE LA CANTIDAD DE AGUA Y CAFÉ
• Restablecimiento de los valores de fábrica

13. ILUMINACIÓN DEL COMPARTIMIENTO DE SUMINISTRO

14. INDICACIONES Y ALARMAS
• Indicación de falta de agua
• Indicación de sustitución del filtro
• Indicación de presencia de posos de café
• Indicación avería sonda café
• Indicación de alarma general

15. RECETAS
• Capuchino al estilo italiano
• Capuchino vienés
• Expreso frío shakerado
• Irish coffee
• Café mejicano
• Helado de capuchino

16. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
• Partes externas
• Boquilla de salida del vapor
• Recipiente recogedor de gotas
• Salida posos de café usados
• Depósito de agua

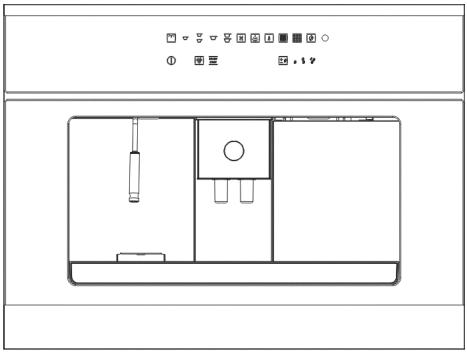
17. FALLO EN EL FUNCIONAMIENTO

18. ASISTENCIA TÉCNICA, PIEZAS DE RECAMBIO Y GARANTÍA

SIMBOLOGÍA
Durante la lectura del manual se encontrará a menudo con los siguientes símbolos:

ATENCIÓN: indicaciones importantes para la seguridad y para la correcta utilización de la máquina

informaciones útiles para una utilización óptima del equipo.



ES

1. PARA SU SEGURIDAD

La utilización de este equipo es sencilla pero, de todas formas, es importante leer completamente este manual antes de instalar y utilizar el equipo por primera vez. De esta forma podrá obtener las mejores prestaciones, evitar comportamientos erróneos, utilizar el equipo con total seguridad y respetar el ambiente.

Durante el uso

- Este equipo tienen que utilizarlo sólo personas adultas. Las personas minusválidas pueden utilizar el equipo sólo si han podido beneficiarse, a través de la intermediación de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones referentes a la utilización del equipo
- *Asegúrese de que los niños no toquen los controles o no jueguen con el equipo.*
- *Este aparato tiene que utilizarse en ambiente doméstico, cualquier otro uso se considerará impropio y, por lo tanto, peligroso.*
- Mantenga siempre perfectamente limpio el equipo.
- *Es arriesgado modificar o intentar modificar las características de este producto.*
- Las partes expuestas de este equipo se calientan durante el funcionamiento y permanecen calientes durante un cierto tiempo incluso tras el apagado. Mantenga alejados a los niños hasta que el equipo no se haya enfriado.
- No toque las superficies calientes durante la utilización del equipo, utilice manoplas o asas.
- *Antes de cualquier intervención de mantenimiento o de limpieza, compruebe que el equipo esté desconectado de la red eléctrica.*
- En caso de averías, no intente reparar nunca el equipo personalmente. Las reparaciones efectuadas por personas no competentes pueden provocar desperfectos y accidentes. Consulte el contenido de este manual. Si no encuentra las informaciones que le interesan, póngase en *contacto con el centro de asistencia más cercano.* La asistencia de este equipo tiene que efectuarla un centro de asistencia técnica autorizado. Solicite siempre la utilización de piezas de recambio originales.

Para la instalación y el mantenimiento

- Tras sacar el equipo del embalaje, asegúrese que el producto no esté deteriorado y que el cable de alimentación eléctrica se encuentre en perfectas condiciones. En caso contrario, póngase en contacto con el revendedor antes de poner en funcionamiento el equipo.
- Los elementos que constituyen el embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, etc) no tienen que dejarse al alcance de los niños porque representan fuentes de peligro potenciales.
- Antes de la utilización del equipo compruebe que los datos de tensión y de potencia que aparecen en la placa de características sean adecuados para la línea de la instalación a la que se conectará. Compruebe además que el edificio disponga de una línea de tierra eficiente y de un interruptor magnetotérmico adecuado.
- *Cualquier tipo de intervención tiene que efectuarla personal especializado.*
- *La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que no se respeten las normas.*

2. CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Embalaje

Todos los materiales utilizados son compatibles con el medioambiente y son reciclables. Le rogamos que contribuya con la conservación del medioambiente utilizando los correspondientes canales de recogida selectiva.

Equipos en desuso

- Los aparatos desguazados o que ya no se utilizan no pueden considerarse basura sin valor. Mediante el desguace ecológico, diversos materiales utilizados en la fabricación de su equipo se pueden recuperar.
- Infórmese sobre las posibilidades actuales de desguace a través de su revendedor especializado o directamente en su administración municipal.
- Antes de desguazar el equipo, corte el cable de alimentación para que resulte inservible.

Es muy importante que este manual de instrucciones se conserve junto con el equipo para cualquier futura consulta. Si el equipo tuviera que venderse o tuviera que entregarse a otra persona, asegúrese que el manual se entrega al nuevo usuario, para que pueda estar al corriente del funcionamiento de la máquina y de las correspondientes advertencias.

El símbolo en el producto o en el envase indica que el producto no puede considerarse como basura doméstica habitual sino que tiene que llevarse en el punto de recogida adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Desguazando este producto de forma adecuada usted contribuirá a evitar potenciales consecuencias negativas para el medioambiente y para la salud, que podrían derivar de un desguace inadecuado del producto. Para informaciones más detalladas sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el departamento municipal, con el servicio local de eliminación de la basura o con la tienda en la que se ha comprado el producto.

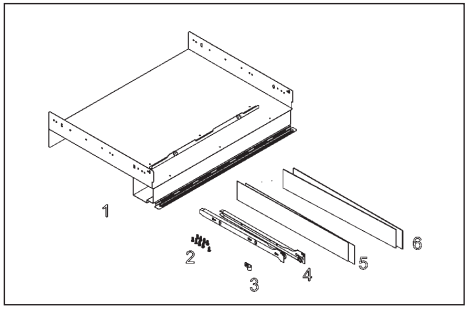
3. INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

El empotrado en los muebles modulares

Para el buen funcionamiento del equipo empotrado en un mueble modular es necesario que el mueble disponga de las características adecuadas.
Con arreglo a las normas de seguridad, la protección contra eventuales contactos con las partes eléctricas y las partes protegidas con sólo aislamiento funcional tiene que asegurarse mediante una correcta operación de empotrado del equipo.
Todas las partes que aseguran la protección, incluso un eventual panel de cobertura (por ejemplo si el equipo se coloca al final o al inicio de los módulos), tienen que fijarse de forma tal que no sea posible sacarlos sin la ayuda de una herramienta.
Es oportuno que el equipo se instale a una cierta distancia de frigoríficos o congeladores, porque el calor emitido podría perjudicar su funcionamiento.

Componentes para la instalación de la máquina

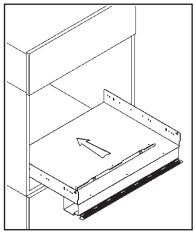
La máquina tiene que instalarse en compartimientos de 460 mm de altura y entre 560 mm y 568 mm de ancho. Junto con la máquina se suministran los siguientes componentes para la instalación.



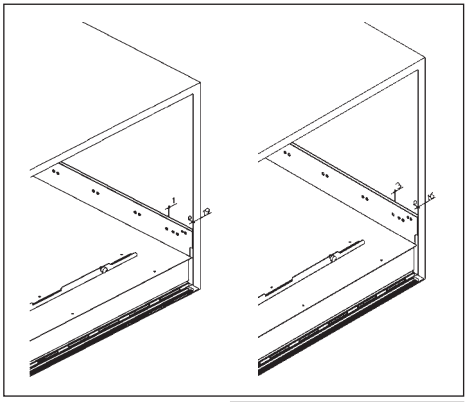
1. Soporte fijo de la máquina
2. 13 tornillos autorroscantes 3.9X19
3. 1 fijador para el cable
4. 2 guías laterales
5. 2 placas laterales de 1mm
6. 2 placas laterales de 2mm

Instalación de la máquina

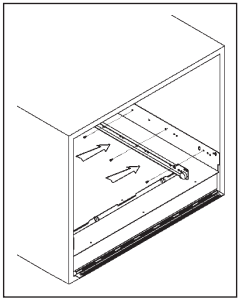
Coloque la parte fija que se entrega de serie apoyándola sobre la base del mueble



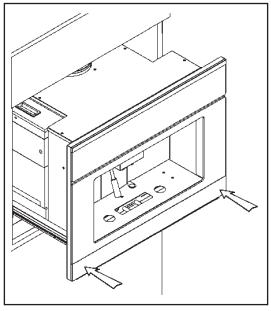
Introduzca las placas laterales necesarias para compensar los eventuales espacios vacíos. La anchura del compartimiento que alberga la máquina está determinada por el grosor de los laterales del mueble. Para compensar las distintas medidas que se obtienen, se entregan de serie 4 placas, 2 de 2 mm de grosor y 2 de 1 mm de grosor. Su utilización sirve para compensar la anchura interna del compartimiento, para obtener una medida de 562/560 mm.



Pase luego al montaje de las 2 guías utilizando los restantes 8 tornillos autorroscantes.

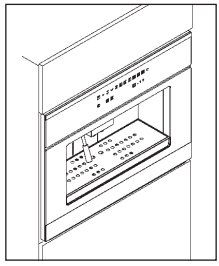


Introduzca la máquina encajando las guías con los soportes ya montados en el compartimiento.



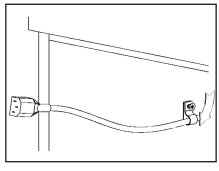
ES

Haga que se deslice hasta el final para hacer saltar los topes de seguridad.

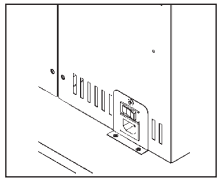


Conexión eléctrica

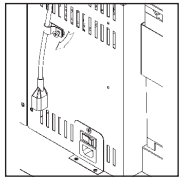
Fije el cable de alimentación en el lado izquierdo del compartimiento utilizando uno de los tornillos autorroscantes para madera que se entregan de serie y el correspondiente fijador de cable tal como se indica en la figura



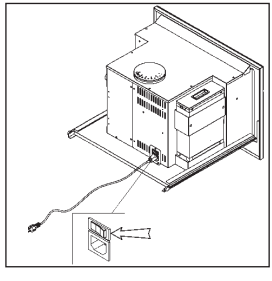
Afloje el fijador de cable montado en la máquina.



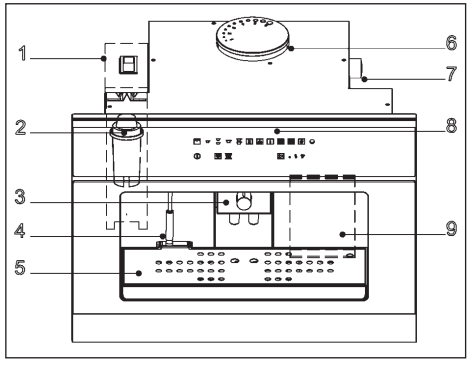
Apriete el cordón de alimentación sobre el equipo, tal como se muestra en la figura.



Conecte el cable de alimentación tal como se muestra en la figura.



4. DESCRIPCIÓN DE LA CAFETERA



1. Depósito de agua
2. Filtro descalcificador
3. Dosificador
4. Boquilla dosificadora de agua/vapor
5. Recipiente recogedor de gotas
6. Recipiente del café
7. Mando rotativo de regulación de la moledura
8. Panel de comandos
9. Portillo/cubeta para la descarga de posos de café

5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Anchura	594 mm
Profundidad	475 mm
Altura	445 mm
Capacidad del depósito	2,5 l
Peso neto	26 kg
Peso bruto	31 kg
Tensión de alimentación	230 V
Potencia nominal	2000W
Potencia absorbida por las resistencias	1700 W
Potencia absorbida por la bomba	50 W
Presión de funcionamiento	12 bar

6. DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE COMANDOS: TECLAS DE ACCIONAMIENTO AL TACTO

Panel de comandos

Descripciones de las teclas y de los pilotos del panel de comandos.

	Tecla ON/OFF
START STOP	Tecla START / STOP
	Tecla CAFÉ
	Tecla CAFÉ LARGO
	Tecla AGUA
	Alarma FALTA DE AGUA
	Alarma PRESENCIA POSOS
	Alarma GENERAL
	Tecla LAVADO
	Tecla LUZ

	Tecla CAFÉ DOBLE
	Tecla CAFÉ DOBLE LARGO
	Tecla VAPOR
	Alarma SUSTITUCIÓN FILTRO
	Alarma avería sonda CAFÉ
	Regulación CAFÉ
	CAFÉ LIGERO
	CAFÉ MEDIO
	CAFÉ FUERTE

ES

La característica exclusiva de este modelo es la utilización de la tecnología de los comandos de accionamiento al tacto. Le será suficiente rozar el área marcada con el símbolo que le interese para que el equipo efectúe la función correspondiente. Sin embargo, es necesario ejercer una ligera presión para accionar los comandos, de la misma forma que con un botón normal, para evitar accionamientos accidentales.

7. CÓMO COMPORTARSE DURANTE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Llenar el depósito de agua

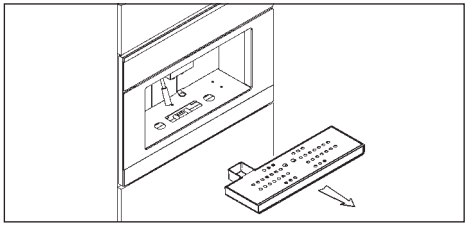


Fig. 7.1 Extraiga el recipiente recogedor de gotas de su sede

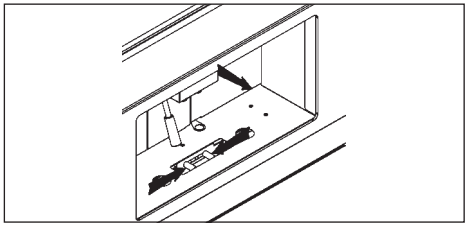


Fig. 7.2 Pulse las palancas de desbloqueo situadas debajo del recipiente recogedor de gotas y estire la máquina hacia usted tal como se muestra en la figura.

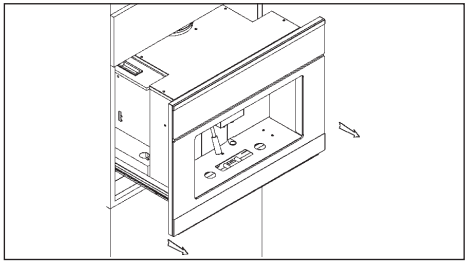


Fig. 7.3 Extraiga la cafetera del mueble haciendo que se deslice sobre las correspondientes guías.

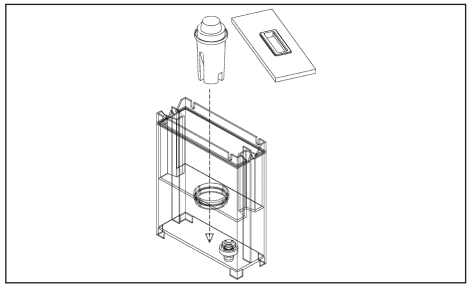


Fig.7.4 Introduzca el filtro descalcificador en la correspondiente sede. Antes de llenar el depósito del agua compruebe que el filtro descalcificador haya estado sumergido por lo menos 20 minutos en agua fría (seguir de todas formas las instrucciones que aparecen en el envase del filtro). Tras esta operación sumergirlo en su sede correspondiente dentro del depósito hasta que oiga el “clic”, tal como se muestra en la figura.
Si no se utiliza el equipo durante un periodo de tiempo largo será necesario cambiar el agua del depósito.
El filtro se puede comprar en los revendedores de electrodomésticos, en nuestros centros de asistencia técnica o en tiendas de piezas de recambio autorizadas.

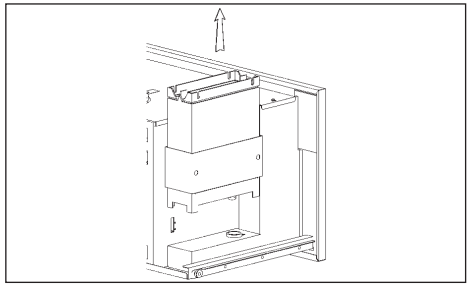


Fig. 7.5 Extraiga el depósito del agua tal como se muestra en la figura y llénelo con agua potable (aproximadamente 2,5 litros).

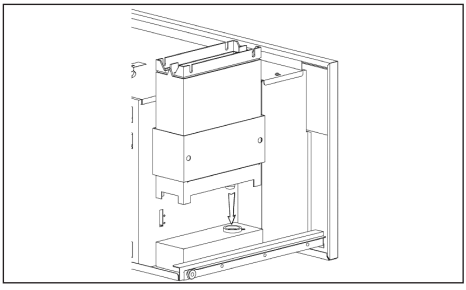


Fig. 7.6 Coloque de nuevo el depósito en su sede prestando atención para hacer encajar los dos empalmes colocados en el fondo.

Llenar el recipiente de café en grano

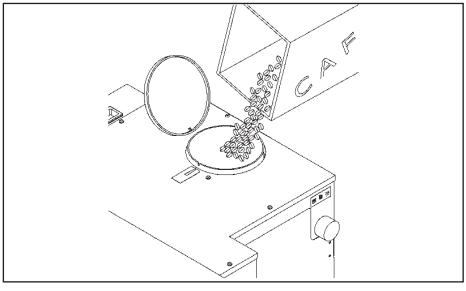


Fig. 7.7 Vierta en el interior del recipiente del café aproximadamente 200 gr. de café en granos.

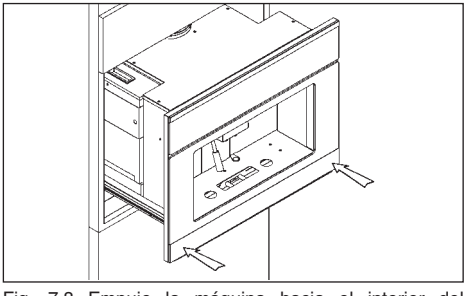


Fig. 7.8 Empuje la máquina hacia el interior del compartimiento y apriete ligeramente hasta que oiga el "CLIC" que confirma que la máquina se ha bloqueado.

ATENCIÓN: antes de colocar los granos de café en el molinillo compruebe que en el café no haya cuerpos extraños.

Puesta en marcha de la maquina y modalidad Stand-by

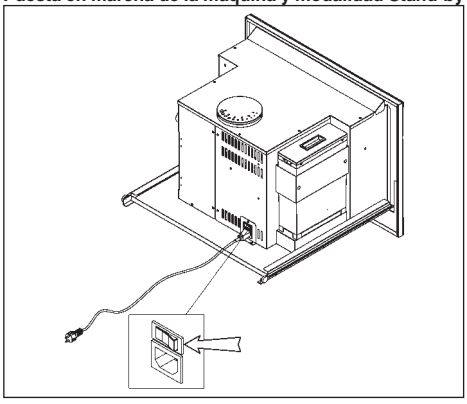


Fig. 7.9 Extraiga la máquina.
Coloque el interruptor general, situado en la parte trasera de la máquina, en Posición "1".
Tras haberla introducido de nuevo en el mueble, la máquina estará lista para el uso.

ES

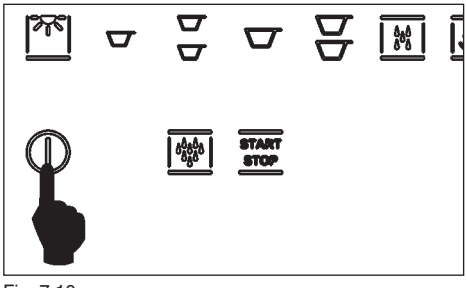


Fig. 7.10
Para salir de la modalidad Stand-by tiene que pulsar la tecla on/off tal como se indica en la fig. 8.10, el led empezará a parpadear hasta que la máquina alcance el estado de máquina "lista" y, en ese momento, todos los led referentes a los diversos servicios se iluminarán.

NOTA: la máquina entra en la modalidad de stand-by cuando pasan 45 minutos sin que se utilice.

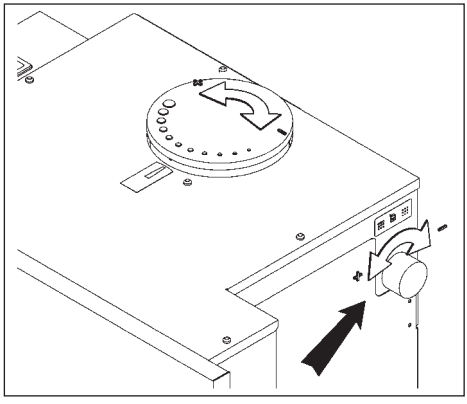
Regulación del café molido

ATENCIÓN: La máquina sale de fábrica ya regulada con un nivel de moledura del café en granos adecuado.

Este nivel influye mucho en la obtención de un buen café. Con una moledura demasiado "gruesa" se obtiene

un café que baja muy rápidamente y que no tiene ni crema ni cuerpo. Al contrario, con una moledura demasiado fina se obtiene un café que baja a “gotas”, de gusto muy intenso y con un aroma de “quemado”. Recordamos que el tiempo necesario para obtener un expreso varía entre los 20 y los 30 segundos.

Para ajustar el grado de moledura es necesario extraer la máquina tal como se indica en las figure de 8.1 a 8.3. Accione luego el mando rotativo de regulación situado en el lado derecho tal como se indica en la fig. 8.11.



Girando el mando rotativo en el sentido de las agujas del reloj se obtiene una moledura fina y un café más fuerte. Girando el mando rotativo en el sentido contrario al de las agujas del reloj se obtiene una moledura más gruesa y un café más ligero. El nivel de moledura configurado se puede leer en la tapa del recipiente.

Función de lavado

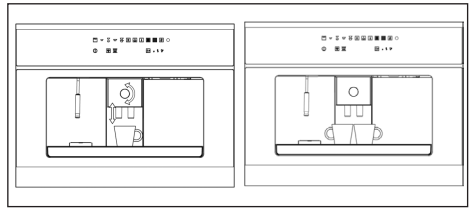
Cuando se enciende la máquina o cuando se sale de la modalidad stand-by y después de la fase de calentamiento se activa la función de lavado. La tecla de lavado se ilumina. Pulsando la tecla de lavado y luego la tecla START se llevará a cabo un ciclo de lavado de la máquina.
Si se pulsa una tecla de suministro de bebida el led de la tecla de lavado se apaga.

Función lavado durante el primer encendido

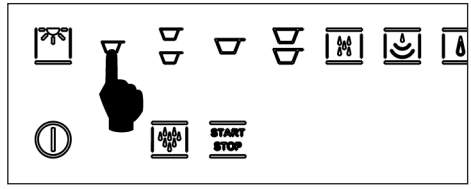
Sólo es obligatorio efectuar el lavado cuando la máquina se enciende por primera vez. La tecla lavado se ilumina. Pulsando la tecla START se efectuará un ciclo de lavado de la máquina. Sucesivamente la máquina estará lista para el uso.
Para las veces sucesivas, consultar la nota siguiente.

8. SUMINISTRO CAFÉ

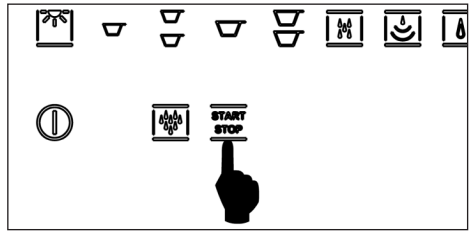
Coloque la taza debajo del dosificador, ajuste la altura de la boquilla suministradora accionando el mando rotativo, girándola se levantan o se bajan las boquillas, tal como se indica en la figura 9.1.



Se pueden colocar dos tazas pequeñas de forma contemporánea debajo del dosificador cuando se desea un café doble.
En la parte siguiente del apartado se ilustra la modalidad de suministro de un café, el procedimiento es análogo para el café doble, el café largo y los dos cafés largos.



Pulse la tecla correspondiente a la selección deseada (en la fig. 7.1 café expreso).



Pulse la tecla START/STOP en los siguientes 10 segundos tras la selección y espere el suministro.
El suministro termina de forma automática cuando se alcanza la cantidad de café correspondiente a la bebida escogida. Esta cantidad ya está configurada en la máquina, pero se puede cambiar, véase el apartado 13.
Se puede terminar el suministro en cualquier momento pulsando la tecla START/STOP.

ATENCIÓN: si la tecla de puesta en marcha no se pulsa en los siguientes 10 segundos la función se desactiva. Por lo tanto, para suministrar será necesario repetir el procedimiento.

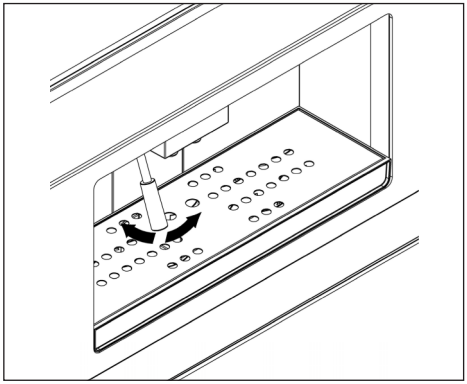
CONSEJOS ÚTILES PARA PREPARAR UN ÓPTIMO CAFÉ EXPRESO

- Para obtener un excelente café expreso el tiempo de suministro tiene que ser de aproximadamente 15 - 25 segundos. Los factores que influyen en el tiempo de suministro son el nivel de moledura del café y la cantidad de café molido. En caso necesario es posible modificar el nivel de moledura y la dosis de café molido. (véase capítulo 8-Cómo comportarse durante la primera utilización).
- El café es un elemento higroscópico, en otras palabras su calidad y sus propiedades están extremadamente relacionadas con el clima (humedad). Recuerde por lo tanto que tiene que moler el café más grueso cuando la humedad del aire es más elevada y, al contrario, con un ambiente más seco es necesario moler el café más fino.

ATENCIÓN: Los granos de café fuera del envase al vacío tienen una duración limitada y no tendrían que permanecer en la máquina durante un periodo de tiempo largo. Los granos de café viejos podrían obstruir en efecto el molinillo de café. Tras la apertura de los envases, los granos de café se tienen que conservar en recipientes herméticos lejos de la luz solar. Para obtener mejores resultados, utilizar siempre granos de café frescos.

9. SUMINISTRO AGUA CALIENTE

Para suministrar el agua caliente es necesario colocar oportunamente la boquilla de agua/vapor, véase la figura 10.1



- Coloque un recipiente debajo de la boquilla de agua/vapor .
- Pulse la tecla del agua caliente.
- Pulse el botón de puesta en marcha en los 10 segundos siguientes tras la selección. El agua continúa saliendo mientras se mantiene la tecla pulsada, para interrumpir el suministro suelte la tecla.

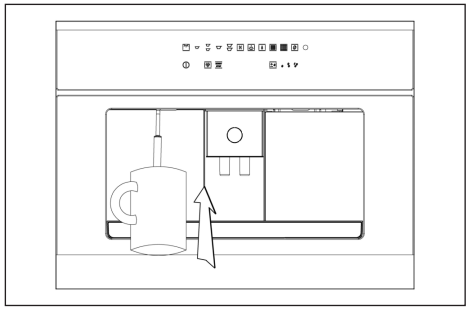
ATENCIÓN: si la tecla de puesta en marcha no se pulsa en los siguientes 10 segundos la función se desactiva. Por lo tanto, para suministrar será necesario repetir el procedimiento.

aconsejamos no suministrar agua caliente justo después de haber efectuado un suministro de vapor.

10. SUMINISTRO VAPOR

Para suministrar el vapor pulse el botón vapor, el piloto correspondiente parpadeará durante 15 segundos
En cuanto el piloto deja de parpadear y permanece encendido, la máquina está lista para suministrar el vapor.

- Coloque el recipiente con el líquido que se tiene que calentar debajo de la boquilla del vapor.
- Introduzca completamente la boquilla dentro del líquido que se tiene que calentar.
- Pulse la tecla de puesta en marcha en los 10 segundos siguientes tras la selección y espere la salida del vapor.



ATENCIÓN: se il tasto di avvio non viene premuto entro 10 secondi la funzione si disabilita. Per erogare quindi sarà necessario ripetere la procedura.

Il vapore continuerà a fuoriuscire fino a quando non si rilascerà il tasto di avvio.

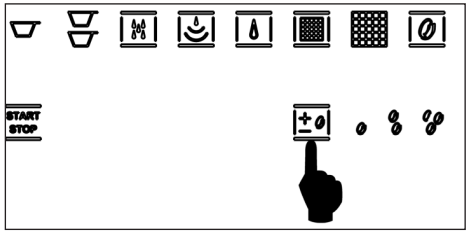
ES

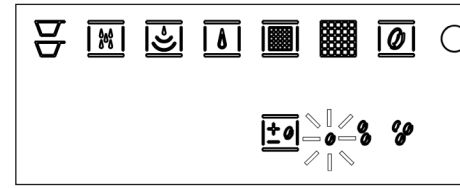
Se si intende preparare il latte per il cappuccino, suggeriamo di agitare un po' il
contenitore del latte per migliorare il risultato.

11. PROGRAMACIÓN DE LA CANTIDAD DE CAFÉ MOLIDO

Es posible escoger entre tres tipos de café:
- ligero;
- medio;
- fuerte.

Para pasar de un tipo de café a otro es suficiente pulsar la tecla tal como se muestra en la figura 12.1, se iluminará el led relativo al café escogido (en la fig. 12.2 café ligero).





SÓLO PARA USUARIOS EXPERTOS:
PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO DE MOLEDURA

El tiempo de moledura del café fuerte se puede programar, el café medio y ligero se calibra según el fuerte.
Para entrar en la programación, cuando la máquina se encuentra en modalidad de stand-by:
- pulse durante 5 segundos la tecla start/stop, se iluminan los led en la línea superior de izquierda a derecha para indicar el tiempo de moledura;
- para aumentar el tiempo pulse la tecla de regulación del café, para disminuir la tecla start/stop.

Al final de la operación es suficiente pulsar la tecla on/off para salir y confirmar los cambios.

Ajuste automático de la cantidad de café

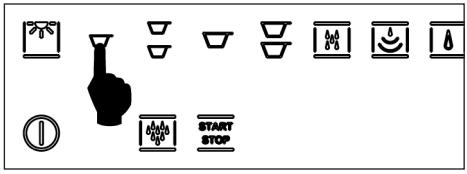
Si la cantidad de café se ha ajustado de forma equivocada y no permite el suministro del café, la máquina es capaz de efectuar una serie de comprobaciones automáticas hasta obtener la cantidad de café correcta y por tanto el suministro del café.
De forma automática y sin la intervención del usuario, la máquina empezará a moler el café (señalándolo con algunos parpadeos del símbolo "alarma general") e intentará suministrar café.
El procedimiento termina cuando se suministrará el café y como consecuencia se memorizarán los nuevos parámetros de cantidad de café.
Es posible que sea necesario efectuar un lavado, en caso necesario efectuarlo tal como se describe en el capítulo 7 y sucesivamente hacer un café. Si la máquina empieza a moler el café de forma automática, sin la intervención del usuario, apagarla y ponerse en contacto con el centro de asistencia.

12. PROGRAMACIÓN DE LA CANTIDAD DE CAFÉ EN LA TAZA

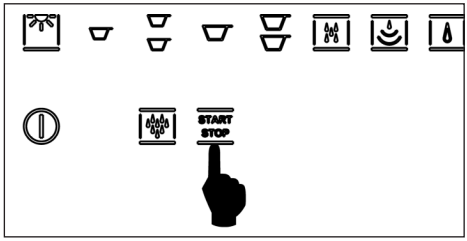
Todos los ciclos disponen de una cantidad memorizada, excluyendo el agua y el vapor.
La máquina sale de la fábrica ya ajustada para suministrar una cantidad de café en la taza ideal para un café expreso.
Durante el suministro de la bebida es posible terminar

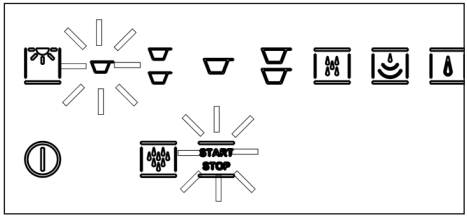
el suministro antes del tiempo memorizado pulsando la tecla START/STOP.
Para programar la cantidad de café en la taza el procedimiento es el siguiente, es válido también para las demás tipologías de bebida:

- Pulsar la tecla “café” durante 5 segundos hasta que el testigo luminoso parpadee.



- Pulsar la tecla START/STOP para iniciar la dispensación, durante toda la cual los dos testigos luminosos parpadean.





- pulse de nuevo la tecla START/STOP cuando haya alcanzado la cantidad deseada.

Restablecimiento de los valores de fábrica

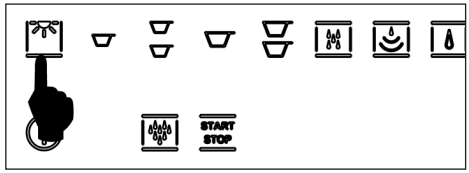
La máquina sale de la fábrica con un ajuste para el café expreso al estilo italiano, en cambio los valores para el café largo respetan los cánones alemanes.

- Si tuviera que restablecer estos valores estándar será necesario situar la máquina en stand-by y pulsar durante 6 segundos la tecla de regulación del café.
- Durante 5 segundos parpadearán todos los led menos el de on/off, tras ese tiempo la tarjeta ha memorizado los valores por defecto.
- Pulse la tecla de encendido, las selecciones utilizarán ahora los valores de fábrica.

Los valores estándar son sólo relativos a la cantidad de agua necesaria para cada dosis.

13. ILUMINACIÓN DEL COMPARTIMIENTO DE SUMINISTRO

La máquina dispone de led para la iluminación del compartimiento de suministro. Para activar esta función es suficiente pulsar la tecla luz tal como se indica en la fig. 13.1.



La función luz se puede activar sólo con la máquina encendida y no durante la modalidad stand-by.

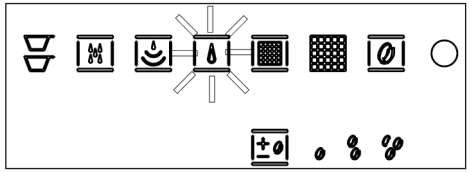
ES

RISK GROUP 2

PRUDENCIA: no mirar fijamente la lámpara cuando está funcionando. Podría ser perjudicial para los ojos

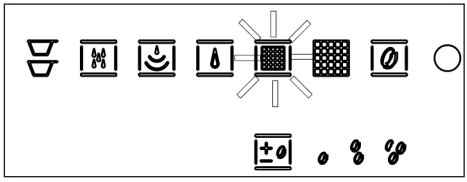
14. AVISOS Y ALARMAS

Indicación de falta de agua



La máquina dispone de un sensor que comprueba la presencia de agua en el depósito. Si falta agua la máquina lo señala encendiendo el correspondiente piloto y restando inoperativa hasta que no se llena de nuevo el depósito.

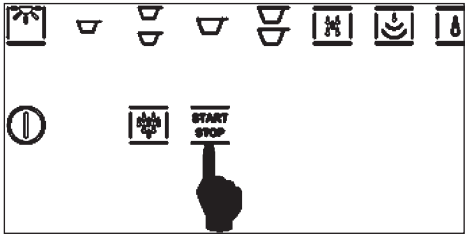
Indicación de sustitución del filtro



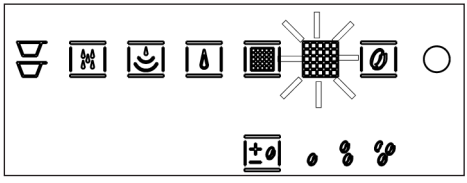
Después de que la máquina ha suministrado una cantidad de agua equivalente a 80 litros, el led correspondiente al símbolo filtro empieza a parpadear (prealarma), Fig. 14.2.
Cuando se alcanza una cantidad de agua equivalente a 100 litros, el led permanece encendido de forma continua (alarma).

Se recomienda sustituir el filtro antes de que pasen 3 meses a partir del momento en el que el led permanece encendido de forma continua.

Para apagar la alarma o la prealarma colocar la máquina en stand-by y pulsar la tecla START/STOP durante 5 segundos. El led de alarma se apagará y el cómputo del agua suministrada se reseteará.



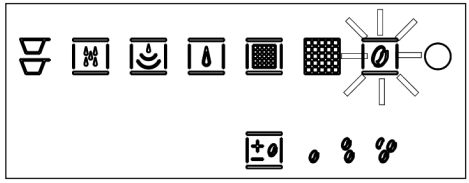
Indicación lavado obligatorio y presencia de posos de café



Tras el suministro de 10 cafés, el led de lavado se enciende con luz roja fija mientras el led del cajón de posos parpadea con luz roja. Esta condición permanece incluso apagando y encendiendo de nuevo la máquina.
Para poder utilizar de nuevo la máquina es obligatorio efectuar el lavado del grupo café:
- pulsar START;
- esperar que el icono del lavado se apague;
- abrir la puerta y vaciar los posos;
- esperar que el icono de los posos se apague;
- introducir de nuevo el portaposos;
- cerrar la puerta.

Ahora la máquina está lista para hacer otros 10 cafés.
Para las operaciones de vaciado de la cubeta de fondos de café “usado” véase capítulo 16. “LIMPIEZA”.

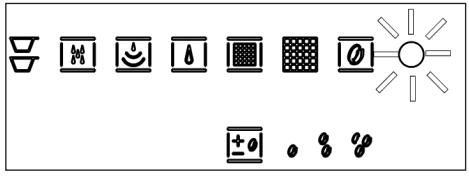
Indicación falta de café



La máquina dispone de una función que señala la avería de la sonda del grupo café.
Cuando la sonda café funciona mal, parpadea el led correspondiente.
Intente apagar y encender de nuevo la máquina.

ATENCIÓN: si la alarma persiste póngase en contacto con el centro asistencia.

Indicación de alarma general



El piloto de alarma general se ilumina (fig, 15.5) por diversos motivos posibles:

• El grupo automático de suministro del café está bloqueado;
• El desplazamiento del grupo automático de suministro del café no se ha producido de forma correcta;
• La puerta para la eliminación de los posos de café está abierta;
• El contador volumétrico no detecta el paso del agua;
• La sonda de temperatura no funciona de forma correcta.
Si se enciende el piloto de alarma general:
• Compruebe que la puerta para la descarga de los posos esté cerrada.
• Compruebe la presencia del depósito del agua.
Apague la máquina y enciéndala de nuevo, si el problema persiste póngase en contacto con el servicio de asistencia.

15. RECETAS

Capuchino al estilo italiano

Es un expreso normal al que se añade leche calentada al vapor, que suaviza el gusto del café y crea una consistente y agradable espuma en la superficie. Se sirve en una taza grande. Coloque la leche fría en un jarro alto y utilice el chorro del vapor si dispone de él, añada sólo la espuma que se ha creado al café expreso, inclinando y moviendo la jarra, o ayudándose con una cuchara. Puede añadir una poco de cacao en polvo sobre la espuma.

Capuchino vienés

La secular tradición austriaca ha producido esta variante. Se prepara un expreso largo (30-35 segundos de extracción), se añade leche caliente y encima nata montada, se sirve en una taza de tamaño intermedio entre la del expreso y la del capuchino. Se decora con raspaduras de chocolate.

Expreso frío shakerado

Espumoso y muy refrescante, es un verdadero placer en las jornadas más calurosas.
Se prepara un expreso, se añade el azúcar, se vierte enseguida en una coctelera con hielo en cubitos grandes y se shakera durante algunos segundos.
Se sirve en vasos tumbler o en copas flute.

Irish coffee

Energético y tónico. En un vaso alto calentado se mezclan ocho partes de café caliente, una de whisky y azúcar de caña.
Se vierte nata acabada de montar haciendo que resbale sobre la parte inferior de una cucharita: de esta forma se crea una cándida capa de nata fresca encima del café caliente.

Café mejicano

Intenso y exótico. Mezcle en una tacita una dosis de nata doble, media cucharita de canela, una punta de nuez moscada, azúcar y monte.
Vierta una cucharita de jarabe de chocolate en una taza mediana, otro poco de canela, el café y mezcle bien.
Decore con una cucharita de nata aromatizada con vainilla.

Helado de Capuchino

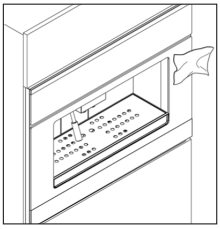
En un cazo caliente 2 tazas de expreso, ¾ de taza de nata para montar y ½ taza de azúcar; hágalo hervir.
Cuando la mezcla esté templada colóquela en el frigorífico durante 4-5 horas.
Sirva en cuencos formando dos o tres bolitas, decore con granos de café tostado.
Antes de servir déjelo en el frigorífico durante ½ hora.

16. LIMPIEZA

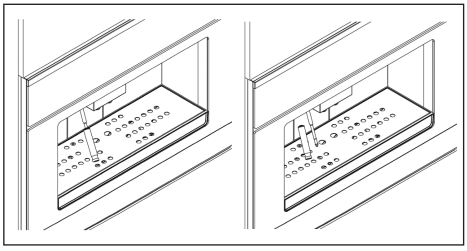
ATENCIÓN: no sumerja en agua la máquina para la limpieza

Partes externas

Las partes externas de la máquina tienen que limpiarse con un trapo suave y sin utilizar detergentes agresivos. No limpie las partes de acero con estropajos o esponjas abrasivas. Seque bien con un trapo suave



Boquilla de salida del vapor



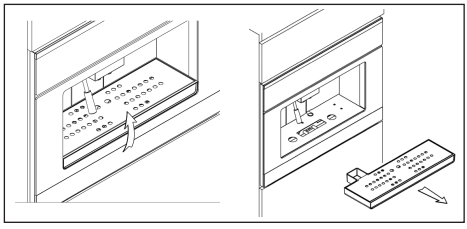
Recuerde limpiar también de forma periódica la boquilla del vapor, que podría ensuciarse internamente montando la leche para el capuchino. Para ello será suficiente desmontarlo tal como se muestra en las figuras y lavarlo junto con su caperuza con una esponja y agua caliente.

ATTENZIONE: para la limpieza de la boquilla apague siempre la máquina y recuerde esperar por lo menos 20 minutos desde su última utilización para permitirle que se enfríe, evitando de esta forma posibles quemaduras.

Recipiente recogedor de gotas

Extraiga el recipiente recogedor de gotas de la máquina tal como se muestra en las figuras siguientes.

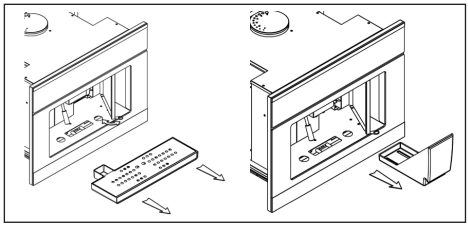
ES

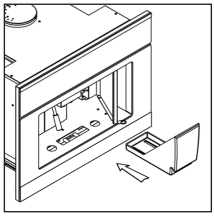


Recuerde vaciar de forma periódica el recipiente para evitar escapes de líquidos que podrían ensuciar y estropear los muebles inferiores. El recipiente y la correspondiente rejilla metálica se pueden lavar en el lavavajillas.

Salida posos de café usados

Para abrir el portillo del compartimiento donde se encuentra el recipiente es necesario sacar la cubeta recogedora de gotas, tal como se describe en las figuras 16.4 y 16.5.





Extraiga el recipiente, vacíelo de los residuos de café y lávelo con agua caliente o en el lavavajillas.

Introduzca el recipiente recogedor de posos de café “usados” en su compartimiento.

Depósito de agua

- Si no se utiliza el equipo durante un periodo de tiempo largo será necesario cambiar el agua del depósito.
- Limpie de forma periódica el depósito de agua de eventuales incrustaciones de cal.
- El depósito se puede lavar en el lavavajillas.
- Si se utiliza el filtro descalcificador Brita se aconseja la sustitución del filtro cada 2000 cafés expresos o por lo menos cada seis meses.

17. FALLO EN EL FUNCIONAMIENTO

El operador tendrá que comprobar que no sea debido a:

- Ausencia de energía eléctrica
- Ausencia de agua en el depósito
- Ausencia de café en el molinillo
- Cierre erróneo de la puerta para el acceso al recipiente de descarga de los posos.

Para otras causas es oportuno hacer controlar la máquina en un centro de asistencia.

Prezado Cliente,
Agradecemos e congratulamo-nos pela sua escolha. Este novo produto, cuidadosamente projectado e fabricado com materiais de primeiríssima qualidade, foi meticulosamente testado para poder satisfazer todas as suas exigências para uma perfeita cozedura. Portanto, pedimos-lhe que leia e respeite as fáceis instruções que lhe permitirão alcançar excelentes resultados desde a primeira utilização. Com este moderno aparelho enviamos também as nossas felicitações.

O FABRICANTE

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UM USO DE TIPO DOMESTICO. O FABRICANTE DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE EM CASO DE EVENTUAIS DANOS CAUSADOS A PESSOAS OU COISAS DERIVANTES DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO INADEQUADO, ERRADO OU ABSURDO. O APARELHO NÃO DEVE SER USADO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS E MENTAIS REDUZIDAS, OU SEM EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTOS NECESSÁRIOS, A NÃO SER QUE SEJAM SUPERVISIONADAS OU INSTRUÍDAS PARA OUSO DO APARELHO, POR PESSOAS RESPONSÁVEIS PELO DISPOSITIVO DE SEGURANÇA DAS MESMAS.
AS CRIANÇAS DEVEM SER CONTROLADAS PARA SE TER CERTEZA DE QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

ÍNDICE

1. PARA A SUA SEGURANÇA
• Durante o uso
• Para a instalação e a manutenção

2. CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE
• Embalagem
• Aparelhagens em desuso

3. INSTALAÇÃO
• O encaixe nos móveis componíveis
• Componentes para a instalação da máquina
• Instalação da máquina
• Ligação eléctrica

4. DESCRIÇÃO DA MÁQUINA DE CAFÉ

5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
• Fusíveis

6. DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS: TECLAS DE TOQUE LEVE

7. COMO SE COMPORTAR NO PRIMEIRO USO
• Encher o reservatório de água
• Encher o contentor de café em grãos
• Pôr a funcionar a máquina e modalidade stand-by
• Regulação do café moído
• Função de lavagem

8. SAÍDA DE CAFÉ

9. SAÍDA DE ÁGUA QUENTE

10. SAÍDA DE VAPOR

11. PROGRAMAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ MOÍDO

12. PROGRAMAÇÃO DA QUANTIDADE DE ÁGUA NO CAFÉ
• Restabelecimento dos valores de fábrica

13. ILUMINAÇÃO DO ALOJAMENTO DE SAÍDA DO CAFÉ

14. SINALIZAÇÕES E ALARMES
• Sinalização de falta de água
• Sinalização de substituição do filtro
• Sinalização de presença de borras de café
• Sinalização de avaria na sonda do café
• Sinalização de alarme genérico

15. RECEITAS
• Cappuccino à italiana
• Cappuccino vienense
• Expresso frio batido no shaker
• Irish coffee
• Café mexicano
• Gelado de cappuccino

16. LIMPEZA E MANUTENÇÃO
• Partes exteriores
• Bico de vapor
• Tabuleiro apara-pingos
• Eliminação das borras de café usado
• Reservatório de água

17. FALTA DE FUNCIONAMENTO

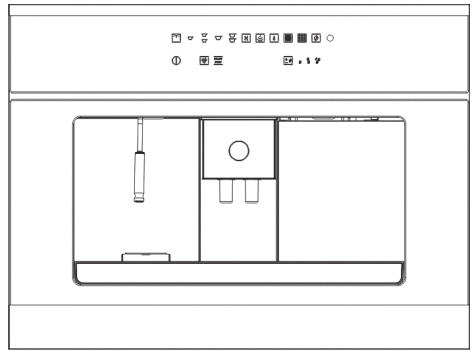
18. ASSISTÊNCIA TÉCNICA, PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO E GARANTIA

PT

SIMBOLOGIA
Durante a leitura do manual encontram-se os seguintes símbolos:

ATENÇÃO: Indicações importantes para a segurança e para o correcto uso da máquina.

Informações úteis para um óptimo uso da máquina.



1. PARA A SUA SEGURANÇA

O uso desta máquina é simples, todavia, é importante ler integralmente este manual, antes de instalar e usar a máquina pela primeira vez. Deste modo, poderá obter os melhores resultados, evitar comportamentos errados, usar a máquina com absoluta segurança e respeitar o ambiente.

Durante o uso

- Esta máquina deve ser usada só por pessoas adultas. Pessoas com deficiências podem usar a máquina só se forem, através de uma pessoa responsável pela segurança das mesmas, vigiadas ou instruídas sobre o uso da máquina.
- *Assegurar-se que as crianças não toquem nos comandos nem brinquem com a máquina.*
- *Esta máquina deve ser usada em ambiente doméstico, qualquer outro uso deve ser considerado indevido e, logo, perigoso.*
- Manter sempre a máquina bem limpa.
- *É arriscado modificar ou tentar modificar as características deste produto.*
- As partes expostas desta máquina aquecem durante o funcionamento e permanecem quentes por um certo tempo, mesmo depois do desligamento. Manter as crianças afastadas até quando a máquina não arrefecer.
- Durante o uso não tocar as superfícies quentes, utilizar luvas ou cabos.
- *Antes de qualquer operação de manutenção ou limpeza, verificar que a máquina esteja desligada da corrente eléctrica.*
- No caso de avarias, nunca tentar reparar a máquina de pessoa. As reparações efectuadas por pessoas não competentes podem causar danos e acidentes. Consultar o conteúdo deste manual. Se não encontrar as informações que lhe interessam, *contactar o Centro de Assistência* mais próximo. A assistência para este aparelho deve ser efectuada por um Centro de Assistência Técnica autorizado. Pedir sempre o emprego de peças de substituição originais.

Para a instalação e a manutenção

- Depois de ter desembalado o aparelho, controlar que o produto não esteja danificado e que o cabo de alimentação eléctrica esteja em perfeitas condições. Em caso contrário, dirigir-se ao revendedor antes de pôr a máquina a funcionar.
- Os elementos que constituem a embalagem (saquinhos de plástico, esferovite, etc...) não devem ser deixados ao alcance das crianças, enquanto potenciais fontes de perigo.
- Antes do uso verificar que os dados de tensão e de potência, indicados na placa de características, correspondem com a linha da instalação na qual será conectada. Verificar também que no edifício haja uma eficiente linha de terra e um adequado interruptor magnetotérmico.
- *Qualquer tipo de operação deve ser realizada por pessoal especializado.*
- *O fabricante não assume responsabilidade no caso em que as normas não forem respeitadas.*

2. CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Embalagem

Todos os materiais utilizados são compatíveis com o ambiente e recicláveis. Pedimos-lhe para contribuir com a conservação do ambiente, utilizando os adequados contentores para a recolha selectiva.

Aparelhagens em desuso

- Os aparelhos em desuso ou que não forem mais utilizáveis não são resíduos sem valor. Através da eliminação ecológica, diversos materiais utilizados na produção da sua máquina podem ser recuperados.
- Informar-se sobre as actuais possibilidades de eliminação dos resíduos junto ao seu revendedor especializado ou junto à administração da sua Freguesia.
- Antes de mandar a máquina para a sucata, cortar o cabo de alimentação e torná-la inutilizável.

É muito importante que este manual de instruções seja conservado junto com o aparelho para que possa ser consultado sempre que for necessário. Se a máquina for vendida ou transferida para outra pessoa, assegurar-se que o manual seja entregue ao novo utilizador, para que possa ser informado sobre o funcionamento da máquina e relativas advertências.

O símbolo no produto ou na embalagem, indica que o produto não deve ser considerado como um resíduo doméstico normal, mas deve ser levado para um ponto de recolha apropriado para a reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. Eliminando este produto de modo apropriado, contribui-se para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que poderiam derivar de uma eliminação inadequada dos resíduos do produto. Para maiores informações sobre a reciclagem deste produto, contactar o serviço de recolha diferenciada da sua Freguesia, o serviço local de eliminação de resíduos ou a loja onde foi o produto foi comprado.

PT

3. INSTALAÇÃO DA MÁQUINA

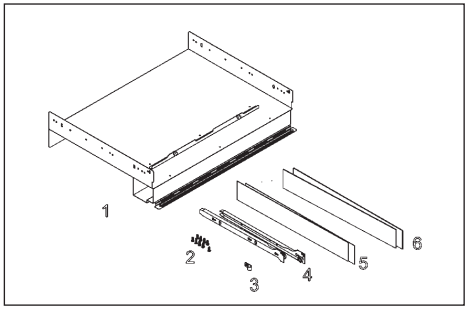
O encaixe em móveis componíveis

Para o bom funcionamento da máquina encaixada num móvel componível é necessário que este último possua as características adequadas.
Em conformidade com as normas de segurança, a protecção contra eventuais contactos com as partes eléctricas e partes protegidas só com isolamento funcional, deve ser garantida mediante uma correcta operação de encaixe da máquina.
Todas as partes que garantem a protecção, mesmo um eventual painel de cobertura (por exemplo se a máquina for posicionada no fim ou no começo dos componíveis), devem ser fixadas de modo a não poder serem extraídas sem o auxílio de uma ferramenta.
É oportuno que a máquina seja instalada a uma certa distância de frigoríficos ou congeladores, porque o calor emitido por estes aparelhos poderia prejudicar o funcionamento da máquina.

Componentes para a instalação da máquina

A máquina deve ser instalada em espaços altos 460 mm e largos entre 560 mm e 568 mm.
A máquina é fornecida com os seguintes componentes para a instalação.

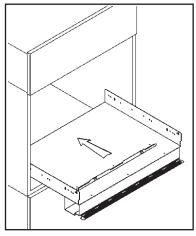
PT



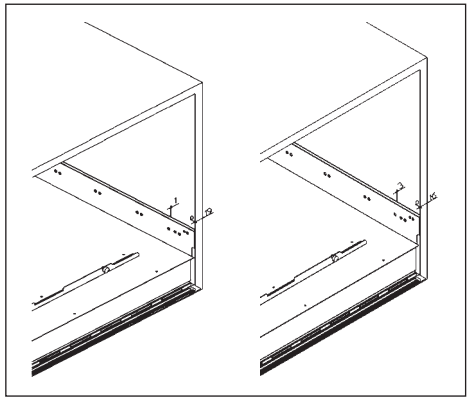
1. Suporto fixo da máquina
2. N°13 parafusos auto-roscantes 3.9X19
3. N°1 Fixa-cabo
4. N°2 guias laterais
5. N°2 placas laterais de 1 mm
6. N°2 placas laterais de 2 mm

Instalação da máquina

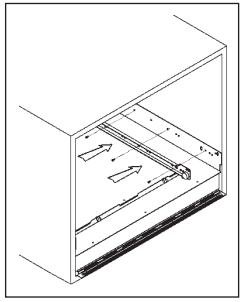
Posicionar a parte fixa fornecida junto com o aparelho apoiando-a na superfície do móvel



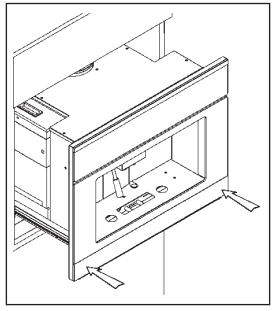
Introduzir as placas laterais necessárias para compensar os eventuais espaços vazios. A largura do alojamento que conterá a máquina está determinada pela espessura das laterais do móvel. Para compensar as várias medidas que se obtêm, são fornecidas, junto com o aparelho, 4 placas, 2 com espessura de 2 mm e 2 com espessura de 1 mm. O uso dessas placas serve para compensar a largura interior do alojamento, para obter uma medida de 562/560 mm.



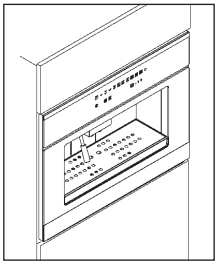
Passar depois para a montagem das 2 guias utilizando os restantes 8 parafusos auto-roscantes.



Introduzir a máquina acoplando as guias com os suportes já montados no alojamento.

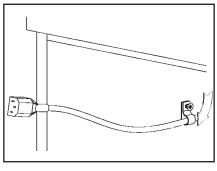


Fazer deslizar até o fim de curso para fazer disparar os bloqueios de segurança.

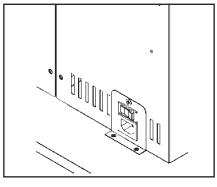


Ligação eléctrica

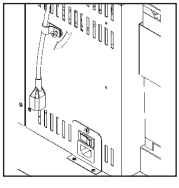
Fixar o cabo de alimentação do lado esquerdo do alojamento utilizando um dos parafusos auto-roscantes para madeira, fornecidos junto com o aparelho, e o apropriado fixa-cabo, como indicado na figura.



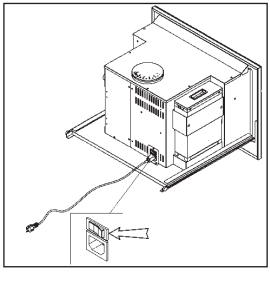
Aliviar o fixa-cabo montado na máquina.



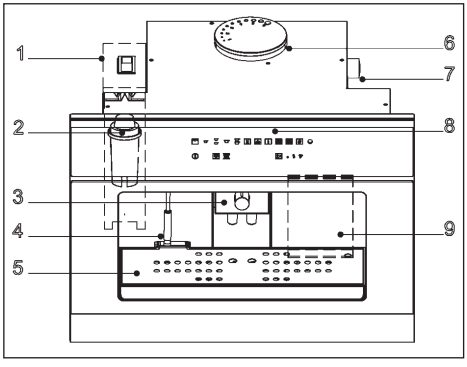
Apertar o cordão de alimentação no aparelho, actuando como mostra a figura.



Conectar o cabo de alimentação como mostra a figura.



4. DESCRIÇÃO DA MÁQUINA DE CAFÉ



1. Reservatório de água
2. Filtro descalcificante
3. Distribuidor
4. Bico distribuidor de água/vapor
5. Tabuleiro apara-pingos
6. Contentor café
7. Manípulo de regulação da moagem
8. Painel de comandos
9. Portinhola/Gaveta para eliminação das borras de café

PT

5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Largura	594 mm
Profundidade	475 mm
Altura	445 mm
Capacidade do reservatório	2,5 l
Peso líquido	26 kg
Peso bruto	31 kg
Tensão de alimentação	230 V
Potência nominal	2000W
Potência absorvida pelas resistências	1700 W
Potência absorvida pela bomba	50 W
Pressão de exercício	12 bar

6. DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS: TECLAS DE TOQUE LEVE

Painel de comandos

Descrições das teclas e indicadores do painel de comandos.

PT

	Tecla ON/OFF
START STOP	Tecla START / STOP
	Tecla CAFÉ
	Tecla CAFÉ LONGO
	Tecla ÁGUA
	Alarme FALTA DE ÁGUA
	Alarme PRESENÇA DE BORRAS
	Alarme GENÉRICO
	Tecla LAVAGEM

	Tecla LUZ
	Tecla CAFÉ DUPLO
	Tecla CAFÉ DUPLO LONGO
	Tecla VAPOR
	Alarme SUBSTITUIÇÃO FILTRO
	Alarme de avaria na sonda do CAFÉ
	Regulação do café
	CAFÉ LEVE
	CAFÉ MÉDIO
	CAFÉ FORTE

Particularidade exclusiva deste modelo é o uso da tecnologia dos comandos “toque leve”. Basta tocar de leve a área marcada com o símbolo de interesse para que a máquina execute a função correspondente. Todavia, notará que é necessário exercitar uma leve pressão para accionar os comandos próprio como para um botão normal; isto para evitar accionamentos acidentais.

7. COMO SE COMPORTAR NO PRIMEIRO USO

Encher o reservaiório de água

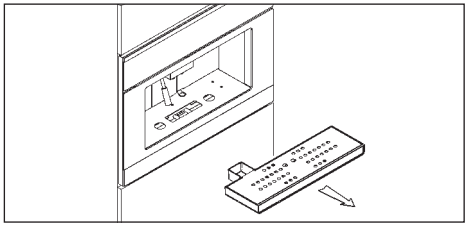


Fig. 7.1 Extrair o Tabuleiro apara-pingos do alojamento

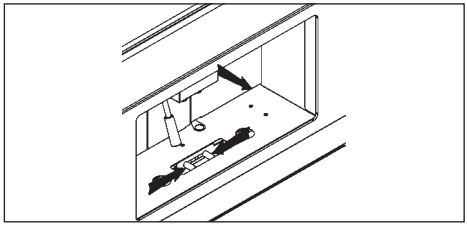


Fig. 7.2 Carregar nas alavancas de desbloqueio situadas embaixo do Tabuleiro apara-pingos e puxar a máquina para si actuando como mostra a figura.

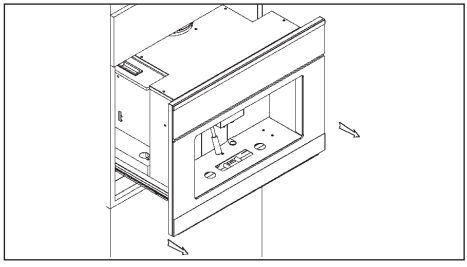


Fig. 7.3 Extrair a máquina de café do móvel fazendo-a deslizar sobre as respectivas guias.

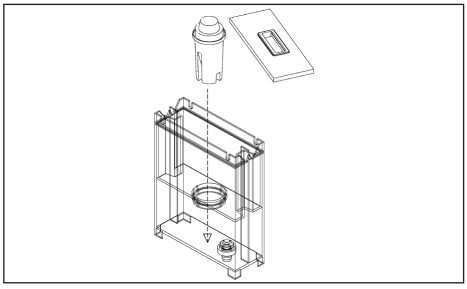


Fig.7.4 Introduzir o filtro descalcificante no respectivo alojamento. Antes de encher o reservatório da água controlar que o filtro descalcificante tenha sido mergulhado pelo menos 20 minutos na água fria (todavia, seguir as instruções indicadas na embalagem do filtro). Após esta operação introduzi-lo no respectivo alojamento, no interior do reservatório, até ouvir um “click”, actuando como mostra a figura.
No caso de desuso por longos períodos de tempo, aconselha-se substituir a água do reservatório.
O filtro pode ser adquirido junto a revendedores de electrodomésticos, nos nossos Centros de Assistência Técnica ou em Lojas de Peças de substituição Autorizadas.

PT

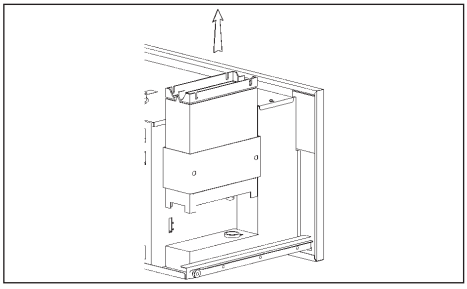


Fig. 7.5 Extrair o reservatório da água actuando como mostra a figura e enchê-lo com água potável (cerca de 2,5 litros).

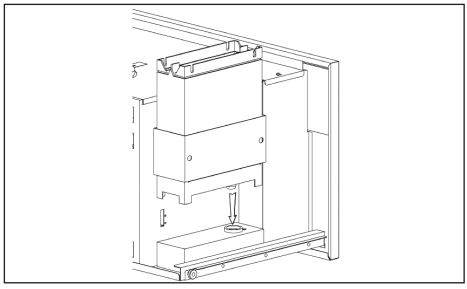


Fig. 7.6 Reposicionar o reservatório no seu alojamento tomando o cuidado para fazer com que os dois engates, postos no fundo, coincidam.

Encher o contentor de café em grãos

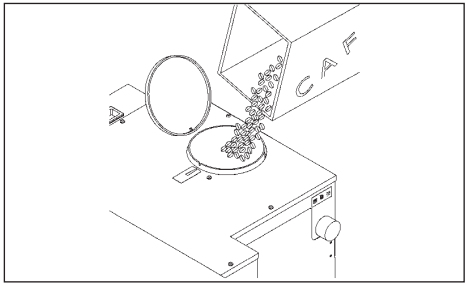


Fig. 7.7 Deitar, no interior do contentor de café, cerca de 200 g de café em grãos.

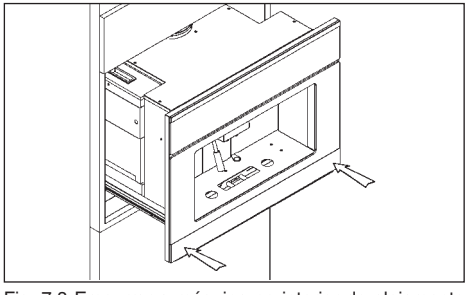


Fig. 7.8 Empurrar a máquina no interior do alojamento e exercitar uma leve força até ouvir o “CLICK!” de bloqueio.

ATENÇÃO: antes de deitar os grãos no moedor verificar que não hajam corpos estranhos no café.

Pôr a funcionar a máquina e modalidade stand by

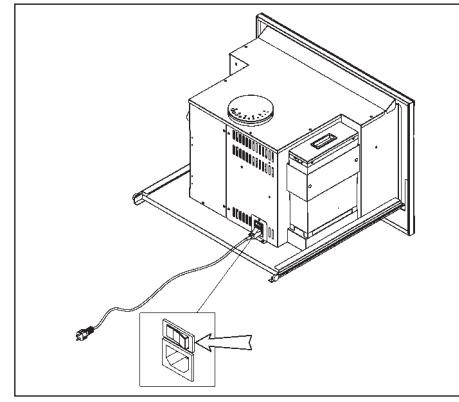


Fig. 7.9 Extrair a máquina.
Pôr o interruptor geral, posicionado atrás da máquina, na posição “1”.
Após ter introduzido a máquina no móvel, a mesma está pronta para o uso.

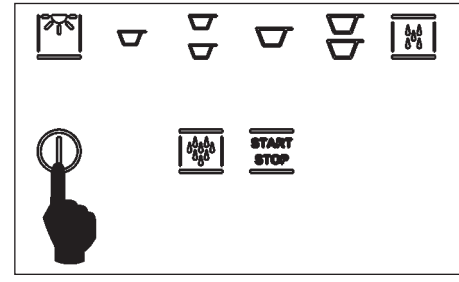


Fig. 7.10
Para sair da modalidade Stand-by deve-se carregar na tecla on/off como indicado na fig. 8.10, o led começará piscar até alcançar o estado de máquina “pronta”, neste ponto todos os leds, relativos aos vários serviços, iluminam-se.

NOTA: após 45 minutos em que não se usa a máquina, esta entra na versão Stand-by.

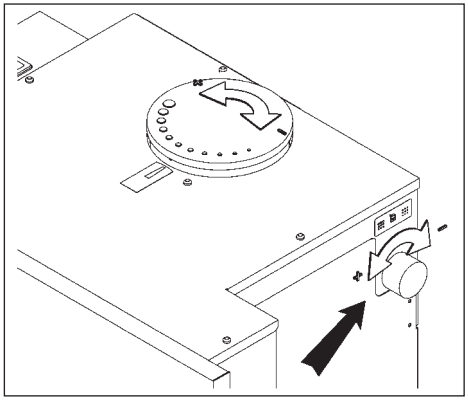
Regulação do café moído

ATENÇÃO: a máquina sai da fábrica já afinada com um nível de moagem do café em grãos adequado.

Este nível influi muito na realização de um bom café. Uma moagem demasiado “grossa” faz com que o café

desça muito rapidamente e sem creme nem corpo. Ao contrário, uma moagem demasiado fina faz com que o café desça em “gotas” com um sabor muito intenso e com um aroma de “queimado”. Recorda-se que o tempo necessário para obter um café expresso varia entre 20 e 30 segundos.

Para regular o grau de moagem deve-se extrair a máquina como indicado nas figuras de 8.1 a 8.3. Actuar depois no manípulo de regulação, posto do lado direito, como indicado na fig. 8.11.



Rodando o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio obtém-se uma moagem fina e um café mais forte. Rodando o manípulo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio obtém-se uma moagem mais grossa e um café mais leve. O nível de moagem seleccionado pode ser lido na tampa do contentor.

Função de lavagem no momento da primeira ativação

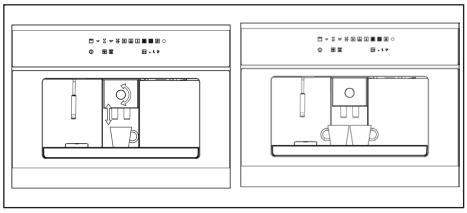
Apenas no momento da primeira ativação da máquina a lavagem é obrigatória. A tecla lavagem ilumina-se. Premendo a tecla START é executado um ciclo de lavagem da máquina. Em seguida, a máquina estará pronta para a utilização.
Para as ativações seguintes, observar a nota a seguir.

Função de lavagem

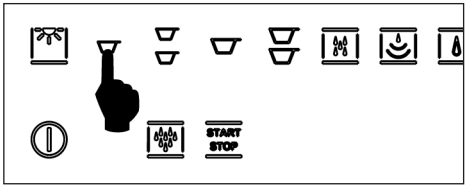
Na ligação da máquina ou na saída da modalidade stand-by e após a fase de aquecimento habilita-se a função de lavagem. A tecla de lavagem ilumina-se. Carregando na tecla de lavagem e depois na tecla START será realizado um ciclo de lavagem da máquina. Ao carregar numa tecla de saída do café o led, da tecla de lavagem, desliga-se.

8. SAÍDA DE CAFÉ

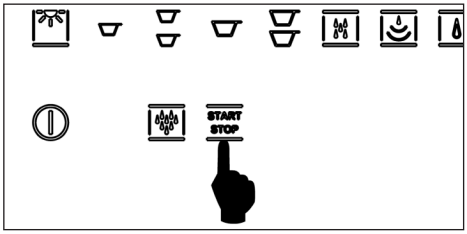
Posicionar a chávena embaixo do bico de saída de café, regular a altura do bico actuando no manípulo, girando-o elevam-se ou abaixam-se os bicos, como indicado na figura 9.1.



Podem-se posicionar duas chávenas simultaneamente embaixo do bico quando se quer um café duplo.
No prosseguimento do parágrafo está ilustrada a modalidade de saída de um café, o procedimento é análogo para o café duplo, o café longo e os dois cafés longos.



Carregar na tecla correspondente à selecção desejada (na fig. 7.1 café expresso).



Carregar na tecla START/STOP dentro de 10 segundos desde a selecção e aguardar a saída do café.
Esta última termina automaticamente uma vez que for alcançada a quantidade de café correspondente à bebida pré-escolhida. Esta quantidade está já seleccionada na máquina, mas pode ser mudada, ver o parágrafo 13.
Pode-se terminar a saída de café em qualquer momento carregando na tecla START/STOP.

PT

ATENÇÃO: se a tecla de accionamento não for carregada dentro de 10 segundos a função desabilita-se. Logo, para a saída do café, será necessário repetir o procedimento.

CONSELHOS ÚTEIS PARA PREPARAR UM ÓPTIMO EXPRESSO

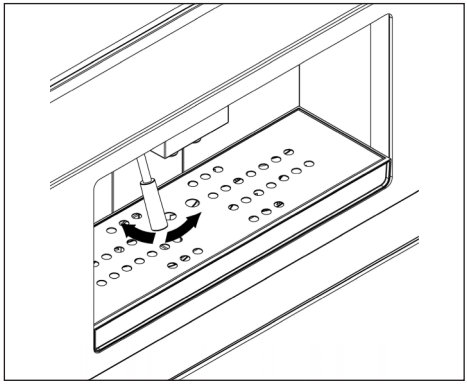
- Para obter um excelente expresso, o tempo de saída deve ser cerca de 15 - 25 segundos. Os factores que influenciam o tempo de saída são: o nível de moagem do café e a quantidade de café moído. Se for necessário, é possível modificar o nível de moagem e a dose de café moído. (ver capítulo 8 - Como se comportar no primeiro uso).
- O café é um elemento higroscópico, em outras palavras a sua qualidade e as suas propriedades estão estritamente ligadas ao clima (humidade). Por isso, recordar-se de moer o café mais grosso quando houver uma excessiva humidade no ar, ao contrário, com um ambiente mais seco é preciso afinar mais a moagem.

ATENÇÃO: Os grãos de café, fora da embalagem a vácuo, têm duração limitada e não devem ser mantidos na máquina durante longos períodos. Grãos de café velhos podem obstruir o moedor de café. Depois da abertura das embalagens, os grãos de café devem ser conservados em recipientes herméticos, protegidos da luz solar. Para melhores resultados, usar sempre grãos de café frescos.

PT

9. SAÍDA DE ÁGUA QUENTE

Para fazer sair água quente posicionar adequadamente o bico de água/vapor, ver a figura 10.1



- Posicionar um recipiente embaixo do bico de água/vapor.
- Carregar na tecla de água quente.
- Carregar no botão de accionamento dentro de 10 segundos desde a selecção. A água continua a sair até quando se manter a tecla carregada, para interromper a saída soltar a tecla.

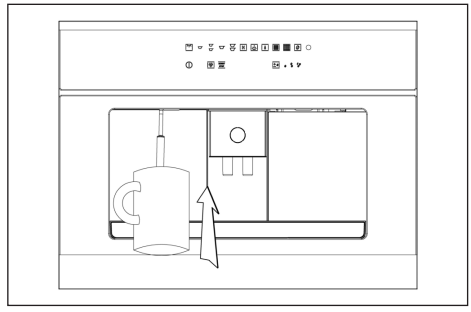
ATENÇÃO: se a tecla de accionamento não for carregada dentro de 10 segundos, a função desabilita-se. Portanto, para fazer sair água, será necessário repetir o procedimento.

Aconselha-se não fazer sair água quente após ter feito sair vapor.

10. SAÍDA DE VAPOR

Para fazer sair vapor, carregar no botão do vapor, o indicador correspondente piscará por 15 segundos.
Logo que o indicador parar de piscar e ficar aceso, a máquina está pronta para fazer sair vapor.

- Pôr o contentor com o líquido a ser aquecido embaixo do bico de vapor.
- Introduzir completamente o bico dentro do líquido a ser aquecido.
- Carregar na tecla de accionamento dentro de 10 segundos desde a selecção e aguardar a saída do vapor.



ATENÇÃO: se a tecla de accionamento não for carregada dentro de 10 segundos a função desabilita-se. Por isso, para fazer sair vapor será necessário repetir o procedimento.

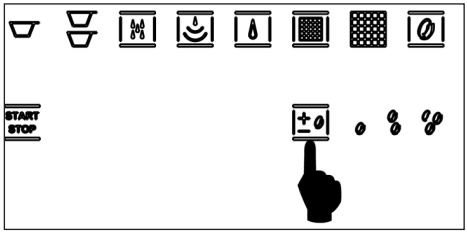
O vapor continuará saindo até quando não soltar a tecla de accionamento.

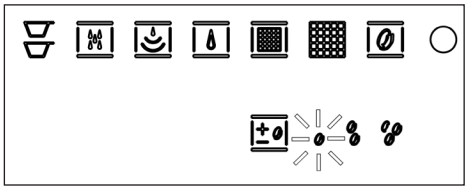
Se quiser preparar leite para cappuccino, sugerimos agitar um pouco o
recipiente do leite para melhorar o resultado.

11. PROGRAMAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ MOÍDO

É possível escolher entre três tipos de café:
• leve;
• médio;
• forte.

Para passar de um tipo de café para outro, basta carregar na tecla como mostra a figura 12.1, ilumina-se o led relativo ao café pré-escolhido (na fig. 12.2 café leve).





SÓ PARA UTILIZADORES EXPERIENTES:
PROGRAMAÇÃO DO TEMPO DE MOAGENS

O tempo de moagem do café forte é programável, o café médio e leve são calibrados por consequência.
Para entrar na programação, quando a máquina estiver em stand-by:
- carregar durante 5 segundos na tecla start/stop, iluminam-se os leds na linha superior da esquerda para a direita, para indicar o tempo de moagem;
- para aumentar o tempo, carregar na tecla de regulação do café, para diminuir carregar na tecla start/stop.

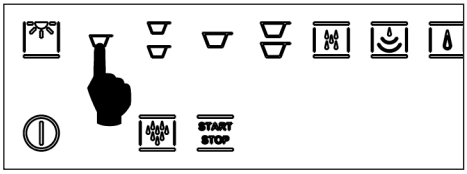
No fim da operação basta carregar na tecla on/off para sair e confirmar as modificações.

Regulação automática da quantidade de café

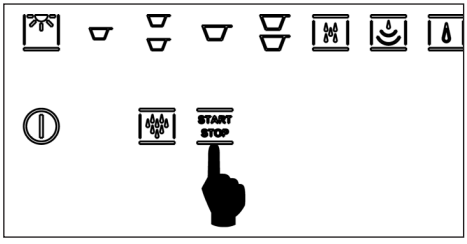
Se a quantidade de café foi regulada de forma errada, não permitindo a preparação do café, a máquina é capaz de executar uma série de verificações automáticas até obter a quantidade de café correta e, então, preparar o café.
De maneira automática, sem a intervenção do utilizador, a máquina começará a moer o café (o símbolo “alarme genérico” pisca algumas vezes) e tentará preparar o café.
O procedimento terminará quando o café for preparado e, como consequência, os novos parâmetros de quantidade de café serão memorizados.
Pode ocorrer que seja solicitada uma lavagem; neste caso, realizar a lavagem como descrito no capítulo 7 e, sucessivamente, preparar um café. Se a máquina recomeçar de forma automática, sem a intervenção do utilizador, a moer o café, desligá-la e contactar o centro de assistência.

12. PROGRAMAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ EM CHÁVENA

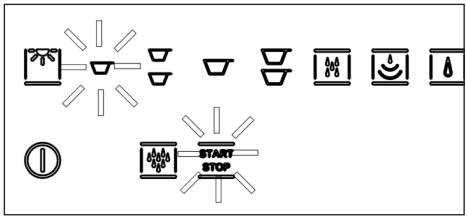
Todos os ciclos têm uma quantidade memorizada, com exclusão de água e vapor.
A máquina sai da fábrica já afinada para fazer uma quantidade de café em chávena ideal para um expresso.
Durante a saída do café é possível parar a saída antes do tempo memorizado, carregando na tecla START/STOP.
Para programar a quantidade de café em chávena, efectuar o seguinte procedimento que vale também para os outros tipos de bebida:
- prima a tecla café durante 5 segundos até que o led comece a piscar.



- prima a tecla START/STOP para iniciar a distribuição; os dois leds piscam durante a acção.



PT



- carregar novamente na tecla START/STOP uma vez que tiver alcançado a quantidade desejada.

Restabelecimento dos valores de fábrica

A máquina sai da fábrica com uma afinação para o café expresso à italiana, ao invés, os valores para o café longo respeitam os cânones alemães.

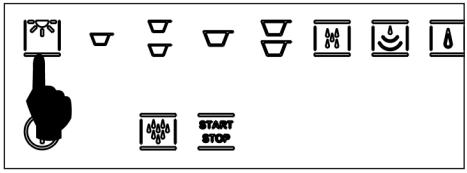
- Se tiver que restabelecer estes valores standard é preciso pôr a máquina em stand-by e carregar, durante 6 segundos, na tecla de regulação do café.
- Vêem-se piscar, por 5 segundos, todos os leds excepto o "on/off", decorrido este tempo a placa memoriza os valores de default.
- Carregar na tecla de ligação, as selecções utilizarão agora os valores de fábrica.

PT

Os valores standard são relativos só à quantidade de água necessária para cada única dose.

13. ILUMINAÇÃO DO ALOJAMENTO DE SAÍDA DO CAFÉ

A máquina está equipada com led para a Iluminação do alojamento de saída do café. Para activar esta função basta carregar na tecla da luz como indicado na fig. 13.1.



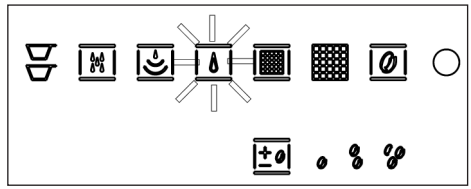
A função luz pode ser activada só com a máquina ligada e não durante a modalidade stand-by.

RISK GROUP 2

PRUDÊNCIA: não olhe fixamente para a lâmpada se estiver em função. Pode ser danoso para os olhos.

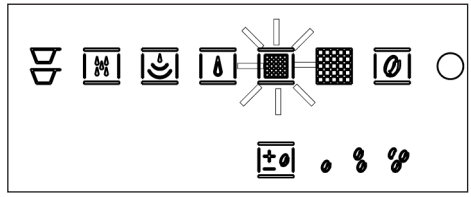
14. SINALIZAÇÃO E ALARMES

Sinalização de falta da água



A máquina está equipada com um sensor que verifica a presença de água no reservatório. No caso de falta de água, a máquina o desliga acendendo o respectivo indicador e permanece inactiva até que o reservatório não ficar cheio.

Sinalização de substituição do filtro

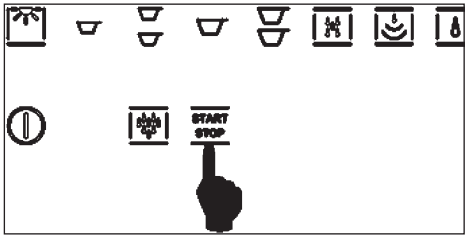


Depois de a máquina ter fornecido uma quantidade de água igual a 80 litros, o LED relativo ao símbolo do filtro começa a piscar (pré-alarme), Fig. 14.2.
Quando a quantidade de água atingir 100 litros, o LED permanece aceso continuamente (alarme).

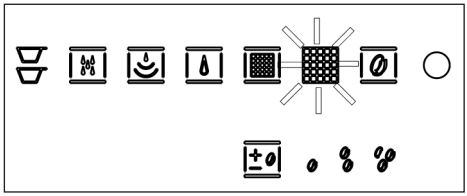
Recomenda-se substituir o filtro antes de passados 3 meses do momento em que o LED permanece aceso de forma contínua.

Para fazer desaparecer o alarme ou pré-alarme, coloque a máquina no modo stand-by e prima o botão START/STOP durante 5 segundos. O LED de alarme apaga e a contagem

da água fornecida é ajustada a zero.



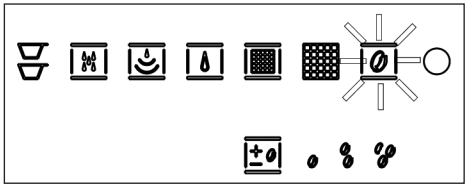
Indicação de lavagem obrigatória e presença de resto de café



Depois de preparar 10 cafés, o led de lavagem acende-se com uma luz vermelha fixa e o led da caixa pisca com uma luz vermelha. Esta condição é mantida mesmo desligando e ligando novamente a máquina.
Para poder reutilizar a máquina é obrigatório efetuar a lavagem do grupo de café:
- premer START;
- aguardar até que o ícone da lavagem apague;
- abrir a porta e esvaziar os restos;
- aguardar até que o ícone dos restos apague;
- reinserir o suporte para restos;
- fechar a porta.

A máquina estará pronta para outros 10 cafés.
Para informações sobre as operações de descarga da caixa de café “usado”, vide o capítulo 16. “LIMPEZA”.

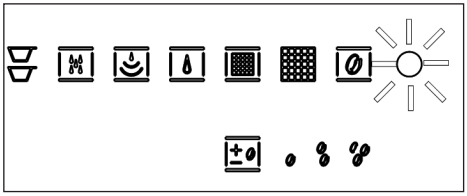
Indicación avería sonda café



A máquina possui um função que sinaliza a avaria da sonda do grupo café.
Quando houver um mau funcionamento da sonda do café, o relativo led piscará.
Tentar desligar e ligar de novo a máquina.

ATENÇÃO: se o alarme persistir, contactar o Centro de Assistência.

Sinalização de alarme genérico



O indicador de alarme genérico ilumina-se (fig. 15.5) por vários motivos possíveis:

- O grupo automático de saída de café está bloqueado;
- A movimentação do grupo automático de saída de café não se realizou de modo correcto;
- A portinhola para a remoção das borras de café está aberta;
- O contador volumétrico não detecta a passagem da água;
- A sonda de temperatura não funciona correctamente.

No caso em que o indicador de alarme genérico acender:

- Verificar que a portinhola para a eliminação das borras esteja fechada.
- Verificar a presença do reservatório da água.

Desligar a máquina e ligá-la de novo, se o problema persistir contactar a assistência.

PT

15. RECEITAS

Cappuccino à italiana

É um expresso normal com adição de leite aquecido a vapor, que suaviza o sabor do café e cria uma consistente e agradável espuma na superfície. Deve ser servido em chávena grande. Colocar leite frio numa leiteira alta e utilizar o jacto do vapor se disponível, acrescentar só a espuma no café expresso, inclinando e fazendo oscilar a leiteira ou utilizando uma colher. Pode-se também adicionar uma pulverizada de cacau na espuma.

Cappuccino vienense

A secular tradição austríaca produziu esta variante. Prepara-se um expresso longo (30-35 segundos de extracção), acrescenta-se leite quente e por cima chantilly, serve-se numa chávena de tamanho intermédio entre a do expresso e a do cappuccino. Decora-se com lascas de chocolate.

Expresso frio batido no shaker

Espumoso e muito refrescante, é um autêntico prazer nos dias mais quentes.
Prepara-se um expresso, acrescenta-se açúcar e coloca-se num shaker com gelo em cubinhos grandes, bate-se no

shaker durante alguns segundos.
Deve ser servido em copos “tumbler” ou “flute”.

Irish coffee

Energético e corroborante. Num copo alto aquecido mistura-se oito partes de café quente, uma parte de whisky e açúcar de cana.
Acrescenta-se chantilly fresco fazendo-o escorrer na parte inferior de uma colher: cria-se assim um branca camada de chantilly fresco encima do café quente.

Café mexicano

Intenso e exótico.
Misturar numa chávena uma dose dupla de natas, meia colherzinha de canela, uma pitada de noz-moscada, açúcar e bater. Acrescentar uma colherzinha de xarope de chocolate numa chávena de tamanho médio, mais um pouco de canela, o café e misturar bem.
Decorar com um colherzinha de nata aromatizada com baunilha.

Gelado de cappuccino

Aquecer num tacho 2 chávenas de expresso, ¾ de chávena de natas para bater, ½ chávena de açúcar; pôr para ferver.

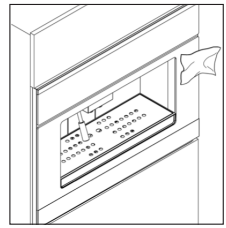
Quando o composto estiver morno recolocá-lo no frigorífero durante 4-5 horas.
Servir em tigelas formando duas ou três bolas, decorar com grãos de café tostado.
Antes de servir deixar no frigorífero por ½ ora.

16. LIMPEZA

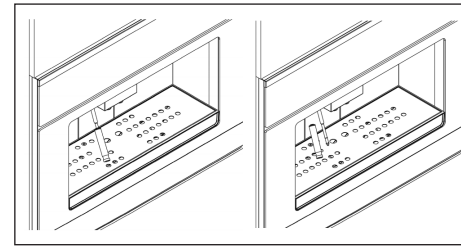
ATENÇÃO: para efectuar a limpeza não mergulhar a máquina na água

Partes exteriores

As partes exteriores da máquina devem ser limpas com um pano macio e sem utilizar detergentes agressivos. Não limpar as partes de aço com palhinhas ou espojas abrasivas. Enxugar bem com um pano macio.



Bico de vapor

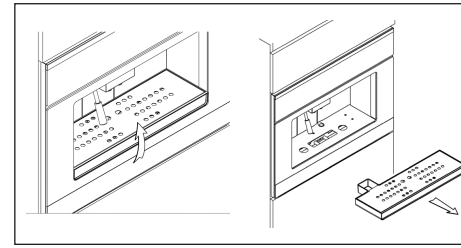


Recordar-se também de limpar periodicamente o bico de vapor, que pode se sujar internamente montando o leite para o cappuccino. Para isto, basta desmontá-lo como indicado nas figuras e lavá-lo junto com a sua tampa usando uma esponja e água quente.

ATENÇÃO: para a limpeza do bico, desligar sempre a máquina e recordar-se de aguardar pelo menos 20 minutos desde quando foi usada, para que arrefeça, evitando assim possíveis queimaduras.

Tabuleiro apara-pingos

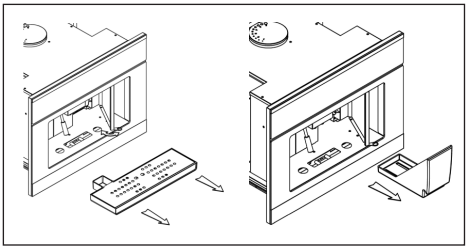
Extrair o tabuleiro apara-pingos da máquina, como mostram as figuras a seguir.

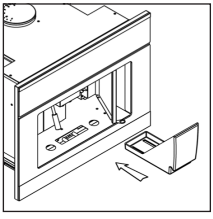


Controlar o esvaziamento periódico do tabuleiro para evitar perdas de líquidos que poderiam sujar e estragar os móveis que estão embaixo. O tabuleiro e a relativa grelha metálica podem ser lavadas em Lava-loiças.

Eliminação das borras de café usado

Para abrir a portinhola do alojamento ou onde está posicionado o tabuleiro, é necessário remover o tabuleiro apara-pingos, como descrito nas figuras 16.4 e 16.5.





Extrair o tabuleiro, esvaziá-lo dos resíduos de café e lavá-lo com água quente ou na Lava-loiças.

Introduzir o contentor de borras de café “usado” no suo alojamento.

Reservaiório de água

- No caso de desuso por longos períodos de tempo, aconselha-se substituir a água do reservatório
- Limpar periodicamente o reservatório de água eliminando possíveis incrustações de calcário.
- O reservatório pode ser lavado em Lava-loiças.
- Se for utilizado filtro descalcificante Brita, aconselha-se a substituição do filtro cada 2000 cafés expressos ou pelo menos cada seis meses.

PT

17. FALTA DE FUNCIONAMENTO

O operador deverá controlar que não seja devido a:
- Falta de energia eléctrica
- Falta de água no reservatório
- Falta de café no moedor
- Travagem errata da porta para o acesso ao tabuleiro de eliminação de borras.

Para outras causas é aconselhável fazer controlar a máquina por um centro de assistência.

NOTE

NOTE

NOTE

Cod. 4.000.000.0

FULGOR MILANO®
Meneghetti S.p.a. Via Borgo Lunardon, 8 • 36027 Rosà (Vicenza) - Italy
http://www.fulgor-milano.com • e-mail: info@fulgor-milano.com